





#### **BUKU LENGKAP ANEKA CAKE**

oleh: DIAH NIMPUNO

GM 615205003

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Kompas Gramedia Building Blok Lt.5 Jl Palmerah Barat 29-37, Jakarta 10270

> Editor Petra Aquina Budiarti

> > Photographer: Syahroni

Food stylist: Firta Hapsari

Perwajahan: Fatma Febiyanti

ISBN: 978-602-03-1765-6

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama anggota IKAPI, Jakarta, Juni 2015

Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta

- Barang siapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 Ayat (1) atau Pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
- 2. Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagaimana dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh percetakan Gramedia, Jakarta Isi di luar tanggung jawab percetakan



Bagi penulis terbitnya buku ini seperti tercapainya sebuah cita-cita. Mengenal dunia baking sejak anak-anak, kemudian semakin mendalaminya dan akhirnya mantap berkarir sebagai penulis buku masakan seakan sebuah kisah panjang yang bermuara happy ending. Seluk beluk pembuatan cake adalah salah satu cabang ilmu baking yang paling diminati penulis. Oleh sebab itu penulis sangat menikmati proses penyusunan buku ini, mulai dari berburu literature, kemudian memadukannya dengan pengalaman hingga pemilihan dan pengujian aneka resep. Pengujian tersebut kadang tidak cukup satu atau dua kali, beberapa resep harus diulang beberapa kali hingga ditemukan formula terbaik yang layak disajikan, karena hanya yang terbaiklah layak menjadi bahan untuk sharing dengan pembaca.

Pembuatan cake adalah salah satu cabang baking yang akan selalu berkembang sepanjang masa. Buku ini berisi aneka jenis cake menurut teknik / cara pembuatannya. Terciptanya aneka teknik pembuatan cake berasal dari komposisi bahan, misalnya cake yang mengandung banyak lemak (butter cake) dibuat menggunakan teknik mengocok lemak dan gula terlebih dulu sedangkan cake yang tidak atau sedikit mengandung lemak (sponge cake) dibuat dengan cara mengocok telur dan gula terlebih dahulu. Tentu saja di antara kedua teknik tersebut disajikan pula teknik-teknik baru yang lain dengan cara konvensional.

Penulis sangat berterimakasih pada Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama yang telah memberi kesempatan untuk berbagi pengetahuan kepada pembaca tercinta dimanapun berada melalui buku ini. Penulis menyadari buku ini tentu masih mempunyai kekurangan karena itu saran dan kritik membangun dari siapapun yang membaca buku ini akan diterima dengan senang hati. Bagaimanapun kepuasan pembaca adalah tolok ukur bagi keberhasilan sebuah buku.

Salam, Penulis



Prakata	
Sponge Cake	14
Roll Cake	20
Chocolate Ganache Torte	22
Rainbow Jar Cake	24
Tiramisu Cake	26
Banana Spicy Roll	28
Strawberry Gateau	30
Jighii.	
Butter Cake	32
Red Velvet Cupcake	38
Cream Cheese Butter Cupcake	40
Old Fashion Rainbow Cake	42
Mini Sacher Torte	44
Whoopie Pie Cake	46
TTTOOPIC TIE CONCENTION	
One Bowl Cake	48
Banana Cupcake With Chocolate Ganache	50
Tuna Open Sandwich Cake	52
Carrot Cupcakes	54
Espresso Loaf	56
Apple Streusel Mini Cake	58
Cake Pops	60
Cake rops	00
Chiffon Cake	62
Classic Pandan Chiffon	68
Chiffon Ubi Ungu	70
Mini Marble Chiffon	70 72
MILLI MAIDLE CHIHOH	12



Chocolate Almond Chiffo	n Cake	74
Green Tea Chiffon Roll		76
Cake Kukus		78
Roll Kukus Kopi		82
Beef Teriyaki Cake		84
Putu Ayu Nangka		86
Steamed Fruit Cake		88
Black Forest Kukus		90
Yeasted Cake		92
Fruit Savarin		94
Chocolate Kugelhopf		96
Panettone	Q <sup>3</sup>	98
Brioche		100
Cotton Cake		102
Tokyo Banana Cotton Cake		106
Ragout Sandwich Cotton Cake		108
Choco Mug Cake		110
Peach Mousse Cotton Ca	ke	112
Cake Lain-lain		114
Chocolate Drizzle Browni		116
Lapis Surabaya Prunes		
Lapis Moscovis Kombinas		120
Bolu Hongkong Naga Mei		122
Tutti Frutti Angel Food Cake		
Banana Apple Easy Cake		126
Daftar Pustaka		128
Tentang Penulis		129



#### **Alat Penunjang:**

- Parutan keju
- Meja putar (lazy susan)
- Peralatan untuk menghias

#### 1.1 ALAT DASAR dan PENUNJANG

#### **Alat Dasar:**

- · Aneka alat ukur : timbangan,
- mangkuk ukur, gelas ukur, sendok ukur
- Mangkuk adonan
- Spatula, balloon whisk, kuas
- Ayakan / saringan
- Aneka loyang
- Mikser listrik
- Oven
- Rak pendingin kue



#### 1.2. BAHAN DASAR dan PENUNJANG

#### **Bahan Dasar:**

#### Telur

Fungsi dari telur dalam adonan cake adalah sebagai bahan pembangun struktur agar cake mengembang / tidak turun karena telur bersifat menahan udara sehingga volume cake terjaga. Selain itu telur juga sebagai penambah citarasa, nutrisi, kelembaban, dan warna kekuningan pada cake.

#### Gula dan bahan pemanis lainnya

Fungsi utama gula adalah sebagai bahan pemanis, selain itu gula juga berfungsi untuk mempertahankan kelembaban pada cake. Selama dipanggang, gula dalam adonan cake mengalami karamelisasi sehingga cake cepat matang, dengan demikian kelembaban cake dipertahankan. Gula yang lazim dipakai dalam pembuatan cake adalah gula pasir berbutir halus (gula castor) atau gula halus.

#### Tepung terigu

Tepung terigu berguna untuk membangun kerangka atau struktur cake. Penggunaan tepung yang sesuai untuk setiap jenis cake dapat dilihat pada bagian tip sukses pembuatan cake yang terdapat pada masing-masing sub bab. Secara umum pilihlah tepung terigu yang baik dalam arti tidak terkontaminasi aroma bahan lain, penyimpanan yang tepat, tidak lembab / menggumpal, dan tidak berkutu.



#### Tepung maizena

Tepung maizena berguna untuk memperhalus tekstur cake, terutama pada sponge cake. Juga berfungsi untuk merendahkan kadar protein pada tepung. Pemakaian tepung maizena tidak boleh terlalu banyak sebab akan membuat tekstur cake menjadi kering tidak moist oleh karena itu dalam pembuatan bolu gulung / roll cake disarankan tidak menggunakan tepung maizena agar tidak retak ketika digulung.

#### • Margarin dan mentega /butter

Margarin berasal dari lemak nabati, di Indonesia biasanya dibuat dari kelapa sawit. Karena terbuat dari nabati maka citarasanya kurang gurih, oleh karena itu kini banyak margarin yang diberi tambahan bahan perasa / flavouring untuk meningkatkan citarasa. Margarin mengandung lemak nabati, cairan, dan garam. Kini di pasaran telah banyak margarin yang mempunyai

kadar lemaknya rendah, margarin jenis ini biasanya kadar cairannya lebih tinggi.

Mentega , dalam bahasa Inggris disebut dengan butter dan dalam bahasa belanda disebut dengan roombutter terbuat dari lemak hewani yaitu dari susu yang diambil lemaknya. Mentega sedikit sekali mengandung cairan.

Karena berasal dari susu, citarasa mentega lebih gurih dari pada margarin dan harganya pun lebih mahal, karena bahan baku mentega juga lebih mahal dan proses pembuatannya lebih rumit.

#### **Bahan Penunjang:**

Minyak / vegetable oil

- Cokelat bubuk
- Cooking chocolate
- Vanili bubuk
- Aneka pasta, pewarna kue, dan flavouring
- Manisan buah
- Aneka kacang
- Buah kering
- · Buah segar
- · Buah kaleng
- Whipping cream: cair dan bubuk
- Keju
- Gelatin bubuk
- Susu : cair, bubuk, dan susu kental manis
- Santan
- Aneka kembang gula untuk hiasan







## Pedoman Umum Membuat Cake

- Baca resep dengan cermat dan teliti, perhatikan ukuran-ukuran bahan yang disebutkan dalam resep, misalnya gram, ml, sdt, sdm dan gunakan alat ukur standar yang berkualitas baik. Sebelum digunakan timbangan harus menunjuk angka nol. Mengukur cairan harus sejajar dengan mata / "eye-level".
- Pastikan semua alat dan bahan yang diperlukan tersedia. Usahakan menggunakan loyang sesuai dengan yang disebutkan dalam resep sebab jika ukuran loyang berbeda akan berpengaruh pada suhu dan waktu pemanggangan atau pengukusan.
- Penggunaan bahan baku yang berkualitas tentu saja akan menghasilkan cake yang bermutu tinggi dalam segi citarasa. Sedangkan untuk membuat cake yang berpenampilan indah dibutuhkan kesabaran dalam berlatih.
- 4. Jika kapasitas peralatan tidak menunjang jangan membuat adonan dalam jumlah sekaligus banyak sebab beresiko bantat akibat pengocokan yang kurang sempurna dan menunggu "antrian" untuk dipanggang, terutama untuk cake yang tidak menggunakan emulsifier. Untuk peralatan kapasitas rumah tangga buatlah maksimal 2 resep saja.

- 5. Sangat penting untuk mengenal oven yang akan digunakan dengan baik. Setiap oven baik itu oven listrik, gas, atau oven kompor mempunyai karakteristik sendiri. Secanggih apapun oven pasti mempunyai beberapa "spot" yang lebih panas atau kurang panas. Sesudah mengenal oven, setiap kali memanggang cake ada baiknya memutar posisi loyang setelah setengah waktu memanggang terlampaui.
- Sebelum menyalakan oven atur posisi rak dalam oven, pasang pada suhu yang diminta 20-30 menit sebelum waktu memanggang.
- 7. Pastikan semua bahan dalam suhu ruangan, kecuali disebutkan lain. Dalam pembuatan cake bahan dasar (telur, gula, tepung terigu, dan lemak) harus dalam suhu ruang. Jika telur baru dikeluarkan dari lemari pendingin tunggu beberapa saat hingga mencapai suhu ruang. Suhu bahan-bahan yang tidak tepat (terlalu dingin atau terlalu panas) sangat berpotensi menimbulkan kegagalan.
- Ayak tepung dan bahan kering lainnya sebelum dicampurkan ke dalam adonan, pengayakan tepung tidak saja berguna untuk menghindarkan dari gumpalan dan kotoran tetapi juga agar tekstur cake lebih

- mengembang.
- Siapkan loyang yang diperlukan, perhatikan apakah loyang harus dioles margarin atau tidak, harus diberi alas kertas atau tidak. Isi loyang dengan adonan cake sebanyak setengah hingga dua pertiga tinggi loyang.
- 10. Idealnya memanggang cake tidak secara bersusun, hal ini terutama pada oven skala rumah tangga. Jika terpaksa harus memanggang secara bersusun, cukup dua loyang saja dan jarak antara dua buah loyang (atas dan bawah) sedikitnya 15 cm agar setiap loyang masih mendapat aliran panas. Juga ketika memanggang cake dengan loyang berjajar atau bersebelahan, beri jarak sedikitnya 5 cm di antara loyang.
- 11. Menguji kematangan cake, yang berarti harus membuka pintu oven hanya boleh dilakukan setelah permukaan cake terlihat kekuningan dan terlihat kokoh. Sebab bila cake belum cukup kokoh, tekanan udara dari luar akan mengempiskan cake, hal ini terutama pada cake yang bertekstur ringan seperti: sponge cake, angel cake, chiffon cake, atau cotton cake.
- Sebelum melapisi cake dengan krim, apapun jenis krimnya, pastikan cake

- sudah dalam keadaan dingin.
- 13. Kebersihan dapur juga harus diperhatikan, jangan sampai peralatan dan bahan-bahan yang digunakan terkontaminasi bakteri. Untuk itu cucilah tangan sebelum mulai bekerja. Jauhkan tempat sampah dari tempat bahan makanan terutama untuk cake yang banyak menggunakan bahan-bahan yang tidak dimasak seperti buah segar, krim kocok (whipping cream), keju krim, dan mayones.
- 14. Perhatikan pula penyajian cake, apakah cake disajikan dalam suhu ruang atau dalam keadaan dingin. Cara penyajian ini juga terkait bahan yang digunakan, cake dengan filling dan topping yang terbuat dari cream cheese, whipping cream, atau ganache biasanya disajikan dalam keadaan dingin sedangkan cake tanpa krim atau dioles buttercream dapat disajikan dalam suhu ruang.
- Untuk tip yang spesifik akan dijelaskan di setiap bagian akhir dari masing-masing resep.

#### Masalah Umum Yang Sering Timbul Dalam Pembuatan Cake dan Penyebabnya (Hanya Berlaku Untuk Cake Yang di Panggang)



Dalam pembuatan *cake*, apapun jenisnya sedikit saja kesalahan dalam proses pembuatannya akan menyebabkan kegagalan, oleh karena itu penting untuk mengetahui apa saja penyebab kegagalan

MASALAH	PENYEBAB
Ketinggian cake:  1. Cake pendek dan kempis  2. Cake miring	<ul> <li>Terlalu sedikit tepung</li> <li>Terlalu banyak cairan</li> <li>Kurang bahan pengembang</li> <li>Temperatur oven terlalu panas</li> <li>Pengadukan kurang merata</li> <li>Rak di dalam oven miring</li> <li>Adonan tidak merata permukaannya (hal ini terutama pada adonan yang kental misalnya adonan butter cake)</li> <li>Panas di dalam oven tidak merata</li> <li>Loyang atau cetakan penyok</li> </ul>
Permukaan cake:  1. Terlalu gelap  2. Terlalu pucat	<ul> <li>Terlalu banyak penggunaan gula</li> <li>Oven terlalu panas</li> <li>Terlalu sedikit penggunaan gula</li> <li>Suhu di dalam oven kurang panas</li> </ul>



:	
1. Retak atau meluap di bagian tengah	<ul> <li>Menggunakan tepung yang proteinnya terlalu tinggi (seharusnya rendah atau sedang)</li> <li>Kurang cairan</li> <li>Pengadukan kurang sem- purna</li> <li>Suhu di dalam oven ter- lalu panas</li> </ul>
2. Berkulit keras	<ul> <li>Belum matang sudah dikeluarkan dari oven</li> <li>Pada saat mendinginkan kurang aliran udara/ ventilasi (tidak didinginkan di rak pendingin)</li> <li>Suhu di dalam oven kurang panas</li> <li>Ditutup rapat atau dibungkus sebelum cake sepenuhnya dingin</li> </ul>
Tekstur	
	Terlalu banyak cairan
1. Padat dan berat	<ul> <li>Terlalu banyak penggunaan gula</li> <li>Terlalu banyak penggunaan lemak</li> <li>Suhu di dalam oven kurang panas</li> </ul>
2. Kasar dan berlubang- lubang	<ul> <li>Terlalu banyak bahan pengembang</li> <li>Kurang telur</li> <li>Pengadukan kurang sempurna</li> </ul>
3. Terlalu beremah	Terlalu banyak bahan pengembang Terlalu banyak lemak

Masalah Umum Yang Sering Timbul Dalam Pembuatan Cake dan Penyebabnya (Hanya Berlaku Untuk Cake Yang di Panggang)



4. Keras dan padat seperti kue kering	<ul> <li>Terlalu banyak gula</li> <li>Salah menggunakan tepung (menggunakan tepung terigu berprotein tinggi, seharusnya yang rendah atau sedang)</li> <li>Pengadukan kurang sem- purna</li> <li>Terlalu banyak tepung</li> <li>Kurang gula</li> <li>Kurang lemak</li> </ul>
Citarasa	
1. Kurang gurih / hambar dan sangat terasa telur (amis)	<ul> <li>Telur yang digunakan kurang segar</li> <li>Kebersihan peralatan dan sanitasi dapur kurang baik</li> <li>Bahan-bahan yang digunakan mengalami penurunan kualitas karena penyimpanan yang salah</li> </ul>
2. Cake terasa seperti obat kimia atau meninggalkan rasa seperti obat di lidah	<ul> <li>Penggunaan bahan pengembang dan pelembut buatan terlalu banyak</li> <li>Bahan penambah aroma dan pewarna tidak berkualitas baik</li> <li>Terlalu banyak bahan penambah rasa buatan</li> <li>Terlalu banyak pewarna buatan</li> </ul>

### Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya



Sponge cake adalah cake yang bertekstur ringan, empuk mengembang layaknya sebuah "spons" atau busa, oleh karena itu kadangkala disebut juga dengan foam cake. Resep asli sponge cake tidak mengandung lemak

atau sedikit mengandung lemak. Sponge cake

yang tidak mengandung lemak seringkali disebut dengan *genoise*. Umumnya sponge *cake* mengandung banyak telur sebab untuk membangun kerangka atau tekstur *cake* bergantung pada protein telur. Banyak sekali variasi yang dibuat dari sebuah adonan dasar sponge *cake* karena sponge *cake* memiliki tekstur dan citarasa yang ringan jadi luwes dipadu padan dengan aneka krim untuk *filling, frosting, dan topping*. Sponge *cake* mengandung cairan yang berasal dari telur, agar cairan tersebut dapat menjadi campuran yang homogen (beremulsi dengan baik) dalam adonan maka dibutuhkan *cake emulfisier*. Sebenarnya kuning telur adalah *emulsifier* alami, karena itu sponge *cake* yang mengandung lebih banyak kuning telur dibanding putihnya sebenarnya tidak terlalu membutuhkan *emulsifier* buatan. Industri *cake* biasanya menggunakan *cake emulsifier* dalam membuat adonan sebab menguntungkan dari segi ekonomi yaitu dapat

menghemat pemakaian telur.



2. Dalam pembuatan sponge cake paling baik menggunakan terigu dengan protein rendah (misal kunci biru) yang berkadar protein 9%-10%, jika tidak ada bisa menggunakan terigu serbaguna atau protein sedang (misal segitiga biru) yang berkadar protein 10%-11%. Hindari menggunakan terigu protein tinggi (misal cakra) yang berkadar protein 11%-13%, terigu protein tinggi hanya cocok untuk adonan yang membutuhkan elastisitas misalnya adonan roti, mi, atau donat.

# Pedoman Membuat Sponge Cake:

- Karena dalam pembuatan sponge *cake* telur dan gula dikocok terlebih dulu sampai mengembang maka peralatan untuk mengocok harus dalam keadaan benar-benar bersih dan bebas minyak, jika ada noda lemak walaupun sedikit adonan akan sulit mengembang yang akan mengakibatkan *cake* menjadi bantat.
- 3. Salah satu kunci keberhasilan pembuatan sponge cake terletak pada proses pengocokan telur dan gula dimana pada pembuatan sponge cake telur dan gula harus dikocok hingga mencapai tahap kental berjejak, yang ditandai dengan apabila adonan dialirkan jejak adonan tidak hilang dalam 5 detik.



- 4. Dalam pembuatan sponge cake mengayak bahan-bahan kering sangat berguna, selain untuk menghilangkan kotoran yang mungkin terbawa, fungsi utama pengayakan adalah akan menjadikan tekstur cake lebih ringan dan mengembang.
- 5. Ketika mengaduk tepung dan mentega cair, lakukan dengan cara aduk lipat dan pastikan semua bahan teraduk dengan baik sebab pengadukan yang tidak merata akan menyebabkan gumpalan dan akan mengendap

- di dasar, hal inilah yang menyebabkan *cake* menjadi bantat.
- 6. Ketika melelehkan margarin atau mentega jangan sampai terlalu cair karena jika terlalu cair justru akan menjadikan hasil cake terlalu kering / tidak moist. Cara melelehkan margarin: panaskan di atas api kecil hingga setengah bagian meleleh, angkat dari api dan aduk hingga meleleh sempurna, sisihkan dengan menaruhnya di tempat yang tidak panas (jangan meletakkan dekat kompor).
- 7. Sebelum dipanggang dalam oven, banting-banting perlahan loyang untuk menghilangkan gelembung udara dalam adonan sehingga tekstur sponge *cake* lebih halus tidak berlubang kasar tetapi tetap empuk.

#### 8. Cara menguji kematangan sponge cake:

Untuk sponge *cake* ada 3 cara menguji kematangan yaitu:

- Apabila ditusukkan lidi di bagian tengah cake, saat ditarik lidi akan bersih tidak ada adonan yang menempel.
- Bagian pinggir cake akan sedikit terlepas dari loyang
- Ketika permukaan cake ditekan perlahan akan terasa sedikit membal / memantul

# Langkah-Langkah Membuat Sponge Cake:

- Siapkan bahan dan alat yang dibutuhkan. Timbang dan ukur bahan-bahan dengan tepat.
- Lelehkan mentega atau margarin. Ayak bahan kering 2 kali.
   Siapkan loyang dan panaskan oven sesuai yang diminta dalam resep.
- Masukkan telur, gula, dan cake emulsifier (jika menggunakan)



dalam mangkuk adonan yang cukup besar, kocok hingga menjadi adonan yang putih, kental, dan berjejak. 4. Cara menguji adonan : alirkan adonan, jika jejak adonan tidak hilang dalam 5 detik berarti adonan sudah cukup kental, hentikan pengocokan. Lama pengocokan tergantung pada banyaknya adonan yang dibuat dan kekuatan mikser yang digunakan, karena itu tidak ada patokan waktu yang pasti.





5. Masukkan bahan kering sambil diayak, aduk lipat secara perlahan dengan menggunakan spatula besar. Pengadukan harus dilakukan dengan hati-hati agar adonan tidak mengempis. Masukkan bahan kering dalam 3 tahapan, jangan memasukkan adonan sekaligus. Jika menemui resep yang menggunakan cairan, misalnya susu, air, atau sari buah masukkan sesudah tepung, kemudian aduk rata perlahan.



- 6. Tuang perlahan mentega leleh sambil diaduk lipat perlahan menggunakan spatula.
- 7. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan permukaannya. Banting-banting perlahan loyang untuk meratakan udara dalam adonan sehingga tekstur sponge *cake* lebih halus.
- 8. Panggang dalam oven hingga matang, cara menguji kematangan lihat tip sukses membuat *sponge cake*.

7 kuning telur
5 putih telur
120 gram gula pasir
1 sdt cake emulsifier
(misal TBM), jika suka

80 gram tepung terigu 100 gram margarin, lelehkan

Beberapa tetes pewarna

kue pink

#### Filling dan topping:

100 gram bubuk *whipping* cream

200 ml susu cair dingin Buah stroberi secukupnya

#### **Cara membuat:**

- 1. Panaskan oven pada suhu 190 °C. siapkan loyang persegi berukuran 30x30x3 cm atau 2 buah loyang persegi ukuran 20x20x 3 cm. Beri alas kertas dan oles kertas dengan margarin, sisihkan.
- 2. Kocok telur, gula, dan *emulsifier* pasir hingga kental mengembang, masukkan terigu sambil diayak, aduk rata. Masukkan pula margarin leleh dan pewarna kue, aduk lipat perlahan hingga rata.
- 3. Tuang margarin leleh, aduk lipat perlahan higga rata. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ± 20 menit. Angkat, diamkan selama 10 menit, kemudian balik di atas rak pendingin kue yang diberi alas kertas roti. Diamkan sampai dingin sementara itu siapkan whipping cream dan buah segar.
- 4. Whipping cream: kocok bubuk whipping cream dengan susu cair dingin hingga menjadi krim yang dapat dioleskan. Oleskan krim ini di atas permukaan rollcake yang sudah dingin, ratakan. Tata buah-buahan, gulung kue dengan hati-hati sambil dipadatkan. Bagian atas boleh dihias dengan sisa whipping cream dan buah segar, simpan dalam lemari pendingin hingga saat disajikan.



#### TIPS:

- Jika tanpa pewarna kue, resep di atas adalah resep dasar untuk bolu gulung / roll cake. Jika ingin membuat roll cake dengan citarasa dan warna lain, bisa ditambahkan pasta atau pewar na sesuai selera.
- Untuk isian / filling jika ingin lebih mudah dan sederhana bisa menggunakan selai siap beli atau cokelat oles. Jika menggunakan selai pada saat
- menggulung tidak perlu menunggu cake dingin.
   Jangan memanggang roll cake terlalu lama.
   Jika dipanggang terlalu lama akan menyebabkan cake menjadi kering dan akan retak ketika digulung. Ingatlah bahwa semakin tipis cake suhu oven harus semakin panas tetapi waktu memenggang semakin singkat. Untuk rollcake waktu memanggang tidak boleh lebih dari 30 menit dan suhu tidak boleh kurang dari 190°C.



#### Cake:

10 kuning telur putih telur 5 150 gram gula pasir cake emulsifier (misal 2 sdt TBM), jika suka tepung terigu 70 g tepung maizena 30 g cokelat bubuk 50 g baking powder 10 g 120 g margarin atau

mentega, lelehkan

#### Sirup karamel:

100 g gula pasir 150 ml air mendidih

#### Filling chocolate ganache:

200 ml krim kental atau *whipping*cream cair
300 g dark chocolate, cincang halus
30 g mentega

#### Hiasan:

Aneka buah segar sesuai selera secukupnya

#### **Cara membuat:**

- 1. Cake: siapkan tiga buah loyang bulat berdiameter 22 cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C. Kocok gula, telur, dan emulsifier hingga kental berjejak. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak, aduk lipat perlahan hingga rata.
- 2. Tuang margarin leleh, aduk lipat perlahan hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ± 20 menit sampai matang. Angkat, keluarkan dari loyang dan diamkan sampai dingin. Sementara itu buatlah sirup dan Chocolate ganache. Sirup: masak gula pasir di atas api kecil hingga berwarna kuning kecokelatan, tuang air mendidih, masak hingga gula larut, angkat dan dinginkan.
- 3. Chocolate ganache: didihkan krim kental di atas api kecil, angkat dari api, masukkan dark chocolate dan mentega, aduk hingga rata dan licin. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan digunakan.
- 4. Penyelesaian: basahi permukaan cake dengan sirup karamel dan oles permukaannya dengan chocolate ganache. Tumpuk menjadi satu, oles pula permukaan luar dengan ganache, dan hias dengan buah segar. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan disajikan.

#### Tips:

Untuk membuat chocolate ganache digunakan krim kental / whipping cream cair. Jika yang tersedia berbentuk bubuk, cairkan dahulu dengan susu cair sesuai dengan aturan yang tertera dalam kemasan. Gunakan susu cair bukan air untuk mencairkannya agar tidak mudah menggumpal. Untuk membuat ganache gunakan mentega /

butter, bukan margarin untuk mengurangi resiko menggumpal.

 Jika pada saat akan digunakan ganache terlalu keras untuk dioleskan dapat diatasi dengan cara mengocoknya hingga mencapai tekstur dapat dioles. Ganache yang dikocok akan berwarna agak muda tetapi dalam segi cita rasa tidak berubah.

# Chocolate Ganache Torte



kuning telurputih telur

150 g gula pasir

2 sdt cake emulsifier (misal TBM)

120 g tepung terigu

30 g tepung maizena

100 g margarin atau mentega Pewarna makanan merah, jingga, kuning, hijau, biru,

ungu secukupnya

#### Filling dan topping:

200 g bubuk whipping cream
400 ml air es

100 g white chocolate, serut

kasar

buah stroberi dan bluberi

segar secukupnya

#### **Cara membuat:**

- Cake: siapkan 6 buah loyang persegi ukuran 22 cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, oles tipis permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 190°C. Kocok gula, telur, dan emulsifier hingga kental berjejak. Masukkan tepung terigu dan maizena sambil diayak, aduk lipat perlahan hingga rata.
- 2. Tuang margarin cair, aduk lipat perlahan sampai rata. Bagi adonan menjadi 6 bagian, masing-masing diberi pewarna, aduk rata. Tuang adonan masing-masing warna ke dalam loyang. Panggang selama ±10 menit untuk setiap loyang.
- 3. Filling dan topping: kocok bubuk whipping cream dan air es hingga mengembang dan dapat dioleskan, masukkan dalam plastik segitiga, simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan digunakan.
- 4. Penyelesaian: siapkan beberapa jar (stoples kecil), potong *cake* menggunakan *cookie cutter* dengan diameter sesuai dengan diameter jar, susun dengan urutan dari bawah ungu-biru-hijau-kuning-jingga-merah atau sebaliknya, semprotkan *filling* di antara lapisan. Hias bagian atas dengan bahan *topping* sesuai selera.



#### 11162

Oalam pembuatan rainbow cuke yang menggunakan adonan sponge cuke seperti diatas sangat disarankan untuk memakai cuke emulsifier (misal TBM, SP, ovalet) sabab adonan akan mengalami banyak pengadukan, ilko tidak menggunakan emulsifier dikustirkan adonan akan turun selama pengadukan sehinggi menyebabkan bantat Rainbow cuke jugii dapat dibuat bukan sebagai jar cuke tetapi sebagai whole cuke, sesudah di panggang, dinginkan dan susun , plestan bahan filling di setiap lapisan, trim / potong sedikit bagian pinggimya agar lapisan terlihat. Hias sesuai selera Gunakan pewama berkualitas tir ggi agar warna vang ditimbulkan Indah. Pemakaian pewama berkualitas tinggi juga hanya sedikit saja, sehinggi tiduk mempengaruhi kekent ilim udomin lii a kapasitas alat yang dimiliki teruatus, buai 3 wama dan 35 resep terlebih dulu ugar idonan tidak terlalu lama "mengantri" untuk dipi inggang Seperti dikelahui sebali nya jangan mendianikan adoran iponge cake terlalu lama agar tidal beresiko bantai.

# Rainbow Jar Cake



6 butir telur

150 g gula pasir halus 1 sdt cake

emulsifier (misal TBM),

jika suka

100 g tepung terigu

2 sdm kopi instan, larutkan

dalam 3 sdm air mendidih

100 g mentega atau margarin, lelehkan

#### Sirup, campur, didihkan kemudian dinginkan:

100 ml air

60 g gula pasir

1 sdm kopi instan

#### Mascarpone filling:

250 g mentega / tawar 200 g gula halus, ayak 500 g mαscarpone cheese 1/2 sdt ekstrak vanili atau 1 sdt

pasta vanili

#### Taburan dan hiasan:

1 sdm cokelat bubuk Permen cokelat / chocolate chip secukupnya

#### **Cara membuat:**

- 1. Cake: siapkan3 buah loyang bulat berdiameter 20 cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C. Kocok gula, telur, dan emulsifier hingga kental berjejak. Masukkan tepung terigu sambil diayak, bergantian dengan larutan kopi, aduk lipat perlahan sampai rata.
- 2. Tuang margarin leleh, aduk lipat perlahan hingga adonan rata. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama± 20 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang dan diamkan hingga dingin. Sementara itu buatlah sirup dan *mascarpone filling*.
- Mascarpone filling: kocok mentega sambil masukkan gula halus sedikit demi sedikit hingga habis, sisihkan. Dalam wadah terpisah kocok mascarpone cheese dan ekstrak vanili hingga lembut, masukkan ke dalam campuran mentega dan gula sambil dikocok hingga rata.
- 4. Penyelesaian: basahi masing-masing *cake* dengan sirup, oles permukaannya dengan *mascarpone filling*. Tumpuk *cake* menjadi satu, oles seluruh permukaannya dengan *mascarpone filling*, taburkan cokelat bubuk dan hias menurut selera. Simpan dalam lemari es hingga saat akan dihidangkan.



#### TIPS:

- Tiramisu cake juga dapat disajikan dalam bentuk individual dengan cara menempatkannya pada cup atau jar dan dinikmati dengan cara
- Jika disajikan dengan cara demikian sebaiknya tambahkan sirup agar cake menjadi lebih basah. Buat cake lebih tipis dengan cara memanggangnya dalam loyang lebih besar dan potong menggunakan cookie cutter sesuai diameter wadah.

# Tiramisu Cake



8 kuning telur

3 putih telur

1 sdt cake emulsifier (misalTBM)

100 g gula pasir

80 g tepung terigu

1/2 sdt baking powder

10 g bumbu spekuk 50 g mentega atau

margarin, lelehkan

#### Filling:

buah pisang raja, kukus,

kupas, dinginkan

50 g selai sesuai selera

#### **Topping**

50 g dαrk chocolαte, lelehkan, masukkan dalam plastik

segitiga

50 g white chocolate, lelehkan,

masukkan dalam plastik

segitiga

#### **Cara membuat:**

- 1. Sapkan loyang persegi ukuran 30 x 30 cm, tebal 3 cm, beri alas kertas, oles tipis dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 190°C. Kocok telur, gula, dan *cake emulsifier* hingga kental berjejak. Masukkan terigu, *baking powder*, dan bubuk spekuk sambil diayak, aduk lipat perlahan hingga rata.
- 2. Masukkan pula margarin leleh, aduk lipat perlahan hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan permukaannya. Panggang selama ± 25 menit hingga matang. Angkat dan diamkan dalam loyang selama 10 menit, kemudian balikkan di atas rak pendingin kue beralaskan kertas roti.
- Oleskan selai di atas permukaan kue secara merata, letakkan pisang dipinggir cake, gulung cake perlahan sambil dipadatkan hingga rapi, diamkan hingga dingin dan hias dengan bahan topping. Potong-potong dan sajikan.



#### Tips:

Roll cake ini dapat juga dipanggang dalam 2 buah loyang ukuran 20x20x3 cm, tetapi waktu pemanggangan jadi lebih singkat yaitu ±20 menit. Pisang raja kukus dapat diganti dengan pisang tanduk kukus. Dapat pula diganti dengan pisang ambon atau sunripe tetapi tanpa dikukus terlebih dulu. Jika menggunakan pisang tanpa kukus cake harus segera disajikan dan cepat dihabiskan sebab semakin lama warna pisang dapat berubah

#### menjadi kehitaman

- Karena roll cake ini sangat lembut, gunakan olesan selai yang tidak terlalu kental dan jangan menggunakan selai yang baru keluar dari lemari es. Jika selai terlalu kental cairkan dengan 1-2 sdm air panas, aduk rata.
- Pada saat merapikan gulungan usahakan benar-benar padat agar pisang dapat menempe dengan baik.



8 kuning telur

4 putih telur

120 g gula pasir

1 sdt cake emulsifier (misal

TBM), jika suka

100 g tepung terigu protein

rendah

30 g almond bubuk

75 g margarin, lelehkan

## Sirup, campur, didihkan, dinginkan:

100 ml air

60 g gula pasir halus

1/2 sdt esens atau pasta vanili

#### Filling dan topping:

100 g selai stroberi

200 g bubuk whipping cream

400 ml susu cair dingin

400 g buah stroberi segar

50 g almond keping, panggang hingga kecokelatan

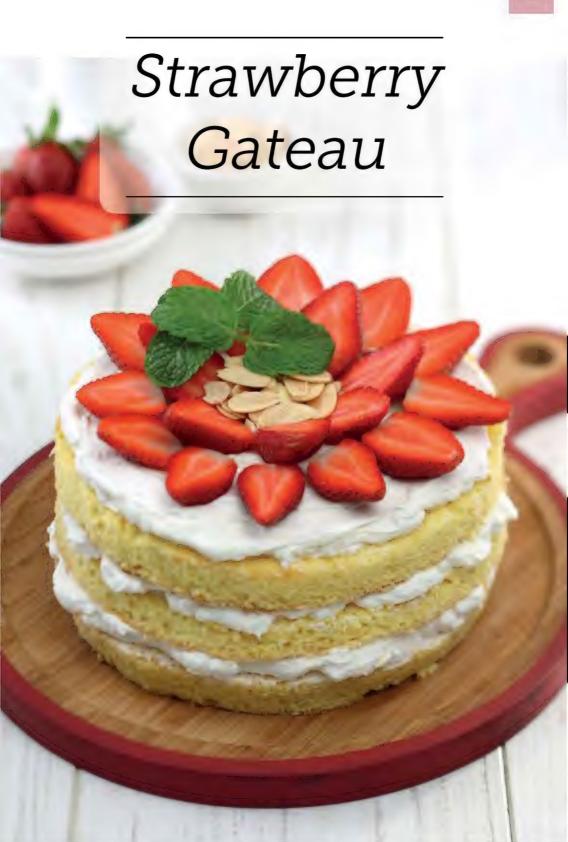
#### **Cara membuat:**

- 1. Cake: siapkan tiga buah loyang bulat berdiameter 20 cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C.
- 2. Kocok gula, telur, dan *emulsifier* hingga kental berjejak. Masukkan tepung terigu dan almond bubuk sambil diayak, aduk lipat perlahan hingga rata.
- Tuang margarin leleh, aduk lipat perlahan hingga adonan rata. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ± 20 menit hingga matang. Angkat, keluarkan dari loyang dan diamkan hingga dingin. Sementara itu buatlah sirup dan krim.
- 4. Krim: kocok bubuk *whipping cream* dengan susu dingin hingga kental dan dan dapat dioleskan. Simpan dalam lemari es hingga saat akan digunakan.
- 5. Penyelesaian: ambil selembar cake, basahi dengan sirup dan oles permukaannya dengan selai stroberi dan whipping cream. Tumpuk dengan cake yang lain, ulangi langkah seperti pada cake pertama. Terakhir oles permukaan atas dengan whipping cream dan taburkan almond panggang, hias sesuai selera dengan buah stroberi segar.

#### Tips:

- buah stroberi dapat diganti dengan buah lain menurut selera, misalnya blueberry, jeruk mandarin, kiwi, dan nanas. Sesuaikan selai dengan buah yang digunakan.
- Dalam resep ini menggunakan whipping cream

bubuk yang dikocok dengan susu cair dingin, untuk rasa yang lebih ringan susu cair dapat diganti air dingin (air es). Dapat pula menggunakan krim kental / whipping cream cair yang langsung dikocok tanpa menambahkan cairan terlebih dulu.



### Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya



BUTTER CAKE/ High Fat Cake

Sesuai dengan namanya, cake jenis ini mengandung lemak tinggi yang berasal dari mentega / butter atau margarin. Pada awalnya dalam pembuatan cake jenis ini hanya menggunakan mentega / butter

bukan margarin karena mentega / butter

akan menghasilkan citarasa lebih gurih, lezat, dan "meleleh" di mulut. Tetapi kini sudah banyak banyak diproduksi margarin yang citarasanya lebih baik, jadi semakin banyak pula yang menggunakannya untuk membuat butter cake. Selain itu dengan alasan kesehatan kini banyak pula digunakan margarin yang lebih sehat yaitu yang berasal dari minyak canola, biji matahari, atau yang berkadar lemak rendah. Metode yang digunakan untuk high fat cake adalah creaming method, yaitu lemak (mentega atau margarin) dan gula dikocok terlebih dulu sampai lembut, ringan, dan berwarna lebih pucat, kemudian diikuti dengan bahan lain. Tekstur butter cake padat tetapi lembut meleleh di mulut. Butter cake biasanya tidak membutuhkan cake emulsifier sebab komposisi lemak pada butter cake jauh lebih besar dibanding cairan, sehingga jika pengocokannya benar lemak mudah teremulsi dan bercampur bahan lain dengan baik. Butter cake juga tidak membutuhkan banyak telur.

# Pedoman Membuat Butter cake:

- 1. Untuk membuat buttercake paling baik menggunakan gula halus buatan sendiri yaitu gula pasir yang dihaluskan. Jika terpaksa menggunakan gula halus siap beli pilihlah yang murni dan berkualitas tinggi sebab gula halus yang beredar di pasaran kebanyakan mengandung zat anti gumpal, hal ini dapat mempengaruhi tekstur cake.
- Bahan dasar yaitu telur, gula, tepung, lemak, dan cairan harus dalam suhu ruang. Mentega atau margarin yang digunakan harus dalam keadaan lunak tetapi tidak leleh.
- Tambahkan telur satu persatu sambil dikocok, jangan menambahkan sekaligus.
   Kocok hingga menyatu sebelum ditambahkan telur lagi. Jika sebelum telur ditambahkan



seluruhnya ternyata adonan terlihat mulai "pecah" (terlihat terpisah antara lemak dan cairan), tambahkan 3 sdm tepung terigu kemudian teruskan mengocok dan ikuti langkah cara membuat hingga selesai.

- Gunakan tepung terigu protein sedang (misal segitiga biru)
   yang sering juga disebut dengan tepung terigu serbaguna.
- 5. Dalam pembuatan butter cake usahakan menggunakan ukuran loyang sesuai dengan resep sebab jika terdapat perbedaan tentu akan berpengaruh pada ketebalan



adonan dalam loyang, hal ini akan mempengaruhi suhu dan waktu pemanggangan (lihat tip nomor 7).

6. Untuk resep butter cake yang menggunakan cairan (misal susu atau jus buah) masukkan secara bergantian dengan bahan kering. Cara mencampurkan dengan adonan dimulai dan diakhiri dengan bahan kering . Masukkan bahan kering dengan cara diayak untuk mempermudah pengadukan.

### 7. Cara menguji kematangan butter cake :

- Tusuk dengan lidi di bagian tengah cake, jka lidi dikeluarkan dalam keadaan bersih tidak ada adonan yang menempel berarti cake sudah matang.
- Tekan perlahan permukaan cake, jika terasa elastis / membal berarti cake sudah matang.
- Bagian pinggir cake yang sudah matang akan sedikit terlepas dari loyang.
- 8. Ketika baru dikeluarkan dari oven, butter cake sangat rentan hancur, oleh karena itu diamkan beberapa saat hingga uap panasnya hilang (sekitar 10-15 menit) baru dilepas dari loyang dan didinginkan di atas rak pendingin kue.
- Jika dibuat dengan sempurna dan menggunakan bahan yang berkualitas, butter cake polos (belum dihias dengan krim) dapat bertahan beberapa hari di suhu ruang. Agar teksturnya tidak menjadi kering letakkan dalam wadah kedap udara.

#### Langkah-Langkah Membuat Butter Cake:

 Siapkan dan timbang semua bahan dengan tepat. Semua bahan harus dalam suhu ruang. Siapkan loyang, beri alas kertas dan oles dengan margarin. Panaskan oven pada suhu sesuai dengan yang diminta dalam resep.

Kocok mentega atau mar-

2.

garin dengan kecepatan
rendah hingga lembut.

Masukkan gula halus, kemudian kocok dengan kecepatan sedang sampai ringan
mengembang. Jika dalam
resep menggunakan cokelat leleh, masukkan dalam
tahap ini, jadi masukkan
cokelat leleh setelah mentega dan gula tercampur rata,

kocok kembali hingga rata.

- 3. Masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok, jangan tambahkan telur berikutnya jika adonan belum tercampur rata. Sesekali matikan mikser dan *scrap* sisi dan dasar adonan menggunakan spatula.
- 4. Untuk mendapatkan tekstur yang lebih mengembang dapat dila-kukan dengan cara memisahkan kuning dan putih telur, caranya setelah mentega dan setengah ba-



gian gula terkocok mengembang, masukkan kuning telur satu per satu.  Sedangkan putih telur dan setengah bagian gula dikocok hingga kaku.





- Putih telur kocok dimasukkan terakhir sesudah semua bahan tercampur rata.
- Masukkan bahan kering (tepung, baking powder, soda kue, dan bumbu bubuk) sambil diayak, aduk hingga rata. Jika dalam resep menggunakan susu cair,
- masukkan dalam tahap ini bergantian dengan tepung, caranya pertama masukkan ¼ bagian tepung, aduk rata, kemudian masukkan 1/3 bagian susu, aduk rata, demikian seterusnya. Jadi pada pengadukan diawali dan diakhiri dengan bahan kering.
- Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang dalam oven sesuai waktu yang diminta dalam resep.





### Bahan: Cupcake:

150 g mentega atau margarin 300 g gula pasir berbutir halus

3 butir telur

150 g yoghurt tawar / plain / vanili

300 g tepung terigu protein sedang

20 g cokelat bubuk 1 sdm *baking powder*  1 sdm pewarna makanan merah tua

#### Topping:

100 gram mentega 100 gram gula halus, ayak 250 gram creαm cheese 1/2 sdt pasta / ekstrak vanili Buah stroberi segar secukupnya untuk hiasan



- 1. Siapkan loyang muffin, beri alas *cup* kertas, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C. Kocok mentega dan gula hingga lembut dan berwarna pucat. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok hingga rata.
- Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak dan bergantian dengan yoghurt serta pewarna, aduk rata. Tuang adonan ke dalam cup hingga 2/3 tinggi. Panggang selama ±30 menit hingga matang, angkat, dan dinginkan.
- 3. Topping: kocok mentega sambil masukkan gula halus secara bertahap, Masukkan pula cream cheese dan vanili, kocok dengan kecepatan sedang hingga tercampur rata. Semprotkan topping ini di atas cupcake dan hias dengan buah stroberi segar.



# Cream Cheese Butter Cupcake

#### **Bahan:**

125 g cream cheese, suhu ruang
100 g mentega atau margarin
150 g gula pasir berbutir halus
1 sdt vanili bubuk
2 butir telur
200 g tepung terigu
protein sedang
10 g baking powder

#### Topping:

50 g mentega
100 g cream cheese
250 g gula halus
1 sdm kulit jeruk lemon
parut halus
Jeruk mandarin kaleng
secukupnya, tiriskan
Ceri merah bertangkai
secukupnya

#### **Cara membuat:**

90 ml susu cair

- Siapkan loyang muffin, beri alas cup kertas, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170°C. Kocok cream cheese, mentega, gula, dan vanili hingga lembut dan berwarna pucat. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok hingga rata.
- 2. Masukkan tepung terigu, baking powder sambil diayak dan bergantian dengan susu cair, aduk rata menggunakan spatula. Tuang adonan ke dalam loyang hingga 2/3 penuh, panggang selama ±25 menit. Angkat dan dinginkan, sementara itu buat topping.
- Topping: kocok mentega dan cream cheese hingga rata, masukkan gula halus sedikit demi sedikit sambil terus dikocok sampai lembut. Masukkan kulit jeruk, kocok sebentar hingga rata. Hias cupcake yang sudah dingin dengan krim topping, jeruk, dan ceri.

# Old Fashion Rainbow Cake



250 g mentega atau margarin

250 g gula pasir berbutir halus

1/2 sdt vanili bubuk

3 butir telur

320 g tepung terigu protein

sedang

15 g baking powder

180 ml susu cair

1/2 sdt pasta cokelat/cokelat

bubuk

1/2sdt pasta stroberi

1/2 sdt pasta pandan

#### Frosting:

100 g mentega atau margarin

150 g gula halus

3 sdm susu cair

#### **Cara membuat:**

- 1. Cake: siapkan loyang tulband berdiameter 22 cm (loyang bulat dengan lubang di tengah), oles dengan margarin, tabur tepung terigu tipis-tipis. Panaskan oven pada suhu 170°C. Kocok mentega, gula, dan vanili bubuk hingga lembut dan berwarna lebih pucat.
- 2. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok hingga lembut, masukkan tepung terigu dan *baking powder* dengan cara diayak sambil bergantian dengan susu cair, aduk hingga adonan rata.
- 3. Bagi adonan menjadi empat bagian, satu bagian dibiarkan tanpa pewarna, tiga bagian lain diberi cokelat bubuk, pasta stroberi, dan pasta pandan. Tuang adonan secara bergantian ke dalam loyang.
- 4. Panggang selama ± 40 menit, angkat dan keluarkan dari loyang. Setelah *cake* dingin oleskan *frosting* di atasnya. Potong sesuai selera.
- 5. Frosting: kocok mentega atau margarin hingga lembut, masukkan gula halus sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan susu cair, kocok kembali hingga rata. Oleskan frosting ini di atas permukaan cake.



#### TIPS

- dengan cooking chocolate leich sesual selera

  Musukkan ke dulam plustik segitiga dan semprotkan di atas permukaan cake.
- Sebagai variasi, resep ini dapat dijadikan mar mer cake valtu hanya terdiri dari dua warna.

cokelet den kuning. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian tanpa diberi pewarna, bugian lain diberi 2 adm cokelat bubuk dan 1 adm posta cokelat. Tuang secara bergantian ke dalam loyang dan buat motif marmer dengan bagtan tangkarata dan sarray

## Mini Sacher **Torte**



#### TIPS:

225 g mentega atau margarin 200 g gula halus

1/2 sdt vanili bubuk

4 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya

190 g tepung terigu protein rendah

cokelat bubuk 25 g

baking powder 10 g

#### Filling:

100 g selai aprikot

#### Choholate ganache:

250 ml krim kental atau whipping cream cair

250 g dark chocolate, cincang

halus

#### Hiasan:

50 gram white chocolate, lelehkan

#### Cara membuat:

- Cake: siapkan loyang persegi ukuran 24x24x3 cm, beri alas kertas, oles permukaannya dengan mentega tipis-tipis, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C. Kocok mentega, gula, dan vanili bubuk hingga lembut dan berwarna pucat. Masukkan kuning telur satu per satu sambil dikocok hingga lembut.
- 2. Tambahkan terigu, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak dan aduk perlahan hingga rata, sisihkan.
- 3. Dalam wadah lain yang bersih kocok putih telur hingga mencapai tahap soft peaks. Masukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam 3 tahap sambil diaduk menggunakan spatula hingga rata.
- 4. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan permukaannya dan panggang selama ±35 menit. Setelah matang angkat dan dinginkan. Potong-potong cake dengan ukuran 4x4 cm, oles permukaan atas dan samping setiap potongan dengan selai aprikot, sisihkan kemudian buatlah Chocolate ganache.

5. Ganache: didihkan krim kental, angkat dari api dan masukkan cokelat cincang, aduk hingga rata dan licin

tanpa gumpalan.

6. Penyelesaian: letakkan potongan cake di atas rak kawat yang diberi alas loyang, siram setiap cake dengan chocolate ganache, diamkan sampai cokelat mengeras. Siapkan white chocolate leleh, masukkan dalam plastik segitiga yang dipotong sedikit ujungnya, semprotkan membentuk huruf "S" di setiap cake.



# Whoopie Pie Cake



175 g mentega atau margarin

150 g gula halus 1/2 sdt vanili bubuk

2 butir telur

220 g tepung terigu protein sedang (misal segitiga biru)

1 sdm baking powder

1/2 sdt soda kue

50 g cokelat bubuk

200 ml yoghurt tawar / plain /

vanili

#### Filling:

100 g mentega

200 g cream cheese

200 g gula halus

1 sdm kulit jeruk lemon

parut halus

2 sdt air jeruk lemon

100 g selai stroberi

#### **Cara membuat:**

- Siapkan loyang pendek untuk kue kering, beri alas kertas roti, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C.
- 2. Kocok mentega, gula, dan vanili sampai lembut dan berwarna lebih pucat, masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan soda kue dengan cara diayak, bergantian dengan yoghurt, aduk hingga rata.
- 3. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga, potong ujungnya sebesar 2 cm. Semprotkan adonan dengan bentuk bulat (cara menyemprotkan kantong segitiga tegak lurus dengan loyang) langsung di dalam loyang yang sudah disiapkan, beri jarak cukup karena kue akan mengembang, lakukan sampai adonan habis.
- Panggang dalam oven selama ± 20 menit sampai matang. Setelah matang dinginkan di atas rak pendingin kue. Sementara menunggu dingin, buat filling.
- 5. Filling: kocok mentega dan cream cheese hingga rata, masukkan gula halus sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga rata, masukkan pula air jeruk lemon dan kulit jeruk parut. Kocok hingga tercampur rata.
- 6. Penyelesaian: oles permukaan *cake* di bagian yang datar dengan selai stroberi kemudian semprotkan *filling* di bagian datar, tangkupkan dengan *cake* lainnya. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan disajikan.

#### TIPS:

- Jika ingin lebih rapi dan besar cake sama, buat pola bulatan di kertas roti, semprotkan adonan sebesar bulatan tersebut.
- Jika ingin lebih praktis bisa menggunakan whip-

ping cream sebagai isian.

 Selai dapat diganti sesuai selera, misalnya bluberry nanas, peanut butter, atau selai cokelat.

### Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya



Sesuai dengan namanya, one bowl

cake adalah cake yang dibuat

dengan cara mencampur seluruh

bahan dasar. Karena cara pem
buatannya termasuk dalam cream-

ing method maka adonan untuk one

bowl cake menyerupai butter cake yaitu mengandung lemak cukup tinggi. Kadangkala dalam bahan pembuat cake jenis ini ditambahkan cairan seperti susu cair atau sari buah bahkan air, tujuannya adalah untuk mendapatkan terkstur cake yang lebih lembab / moist.

#### Pedoman Membuat one bowl cake:

- Seluruh bahan dasar untuk membuat cake harus dalam suhu ruang kecuali disebutkan lain.
- Mengocok cake jenis ini mula-mula gunakan kecepatan rendah hingga bahan kering

menjadi lembab, kemudian secara bertahap naikkan kecepatan hingga tinggi, dan kocoklah hingga adonan berwarna lebih pucat, lembut, dan ringan.

- 3. Pada saat membuat adonan untuk *cake* jenis ini jangan lupa untuk sesekali menghentikan mikser dan mengaduk adonan menggunakan spatula hingga ke dasar dan dinding mangkuk agar merata sempurna.
- 4. Jika peralatan tidak menunjang kapasitas produksi jangan membuat adonan dalam jumlah banyak sekaligus banyak sebab akan beresiko bantat karena pengocokan yang kurang sempurna dan terlalu lama menunggu / mengantri untuk dipanggang. Buat adonan maksimal 2 resep saja.
- Jika membuat adonan yang mengandung buah kering, kismis, chocolate chip, atau bahan tambahan lain, masukkan terakhir setelah



terbentuk adonan yang lembut dan ringan. Bahan-bahan tambahan tersebut cukup diaduk menggunakan spatula hingga merata.

- 6. Sedapat mungkin gunakan loyang sesuai dengan yang disebutkan dalam resep agar suhu dan waktu memanggang tidak berbeda jauh.
- 7. Cara menguji kematangan *one*bowl cake seperti pada butter

  cake.

## Banana Cupcakes with Chocolate Ganache



#### Cupcake:

150 g mentega atau margarin
100 g gula pasir berbutir halus
1/2 sdt vanili bubuk
27 g (1 sachet) susu
bubuk fullcream
3 butir telur
175 g tepung terigu
protein sedang
2 sdt baking powder
1/2 sdt soda kue
3 buah pisang ambon ukuran
sedang, haluskan
100 g chocolate chip

#### Chocolate ganache:

250 g krim kental / whipping cream cair 250 g dark chocolate, cincang halus 30 g mentega / butter

#### Hiasan (jika suka):

Fondant / plastic icing dan pewarna kue secukupnya, buat menjadi bentuk pisang kecil

- Cupcake: siapkan loyang muffin bervolume ±100 ml, beri alas kertas cup, sisihkan. Panakan oven pada suhu 170°C. Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan untuk cupcake kecuali pisang ambon dan chocolate chip.
- 2. Kocok hingga lembut, ringan, dan mengembang. Masukkan pisang ambon halus bergantian dengan *chocolate chip*, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang hingga 2/3 penuh, panggang selama ± 25 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
- 3. Ganache: didihkan krim kental di atas api kecil, angkat, kemudian masukkan dark chocolate dan mentega, aduk hingga rata dan licin. Dinginkan hingga mencapai tekstur dapat dioles atau disemprot. Masukkan ke dalam plastik segitiga, gunakan chocolate ganache ini untuk menghias cupcake.

# Tuna Open Sandwich Cake



#### Cake:

150 g mentega atau margarin

75 g gula pasir berbutir halus

3 butir telur

175 g tepung terigu protein

sedang

2 sdt baking powder

1/2 sdt soda kue

1 sdt merica bubuk

#### Filling tuna:

100 g mayones

100 g cream cheese

3 sdm susu kental manis

1/2 sdt garam

1/4 sdt merica hitam

1 kaleng tuna, tiriskan

1 buah cabai merah besar, buang

biji, cincang halus

#### Pelengkap:

Daun selada

Keju cheddar slice

Tomat, mentimun, iris tipis

- 1. Siapkan loyang persegi 26 x 26 x 3 cm, beri alas kertas, oles dengan margarin. Panaskan oven pada suhu 170°C. Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan untuk *cake*, kocok hingga lembut mengembang. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ±30 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
- Filling tuna: campur dan aduk hingga rata semua bahan, simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan digunakan.
- 3. Penyelesaian: potong cake menggunakan bantuan cutter dengan bentuk sesuai selera, oles dengan filling, susun daun selada, tomat, mentimun, dan keju slice, sajikan.





150 g mentega atau

margarin

50 g gula pasir berbutir halus

75 g gula palem

3 butir telur

175 g tepung terigu

protein sedang

10 g baking powder (1 sdm)

5 g soda kue (1 sdt)

1 sdt bumbu lapis legit

200 g wortel, parut (menggu

nakan parutan keju)

200 g kismis

#### Creamcheese frosting:

60 g mentega

(jangan diganti margarin)

150 g cream cheese

300 g gula halus, ayak



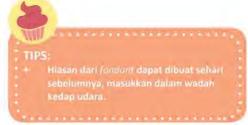
#### **Cara membuat:**

- Cupcake: siapkan loyang muffin bervolume ±100 ml, beri alas kertas cup, sisihkan. Panakan oven pada suhu 170°C. Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan untuk cupcake, kecuali wortel parut dan kismis. Kocok hingga lembut dan ringan mengembang.
- Masukkan wortel bergantian dengan kismis, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang hingga 2/3 penuh, panggang selama ± 25 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
- 3. Cream cheese icing: kocok mentega dan cream cheese hingga rata. Masukkan gula halus sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga lembut. Tambahkan parutan kulit jeruk, kocok sebentar hingga rata. Semprotkan cream cheese icing ini di atas cupcake, hias dengan fondant berbentuk wortel mungil.

2 sdm parutan kulit jeruk pilihan: jeruk lemon, navel, atau sunkist

#### Hiasan:

Fondant / plastic icing dan pewarna kue secukupnya, dibentuk menyerupai wortel kecil





## Espresso Loaf

#### **Bahan:**

150 g mentega atau margarin
150 g gula pasir berbutir halus
1/2 sdt vanili bubuk
3 butir telur
200 g tepung terigu protein sedang
2 sdt baking powder
1/2 sdt soda kue
3 sdm kopi instan, larutkan dalam
100 ml air panas, dinginkan

#### **Topping:**

50 g almond iris, panggang hingga kecokelatan, untuk taburan
 100 g milk chocolαte compound, lelehkan untuk hiasan

- Siapkan loyang loaf dengan panjang 22 cm tinggi 7 cm, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170°C.
- Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan kecuali larutan kopi, kocok hingga lembut dan ringan mengembang.
- 3. Tambahkan larutan kopi, kocok sebentar hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ± 45 menit. Angkat dan dinginkan. Setelah dingin hias permukaannya dengan *milk chocolate* leleh dan taburkan almond panggang. Potong-potong setelah cokelat mengeras.



# Apple Streusel Mini Cake



#### Streusel:

60 g mentega atau margarin 100 g tepung terigu protein

sedang

1 kuning telur

60 g gula pasir

1/2 sdt bumbu lapis legit

#### Cake:

150 g mentega atau margarin50 g gula pasir berbutir halus

75 g gula palem 3 butir telur

175 g tepung terigu protein

sedang

1 sdt baking powder

1/2 sd soda kue

1 sdt bumbu lapis legit

300 g apel malang kupas, potong dadu kecil , lumuri dengan

air jeruk lemon

100 g kismis

#### **Cara membuat:**

- Buat streusel: campur semua bahan untuk streusel, aduk ringan menggunakan ujung jari hingga terbentuk tekstur seperti pasir. Simpan dalam lemari pendingin sampai saat akan digunakan.
- Cake: siapkan beberapa buah loyang mini (individual) bervolume 150 ml dengan bentuk sesuai selera, oles dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170°C. Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan kecuali apel dan kismis, kocok hingga lembut mengembang.
- Masukkan apel dan kismis secara bergantian, aduk hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang hingga 2/3 penuh, taburkan streusel di atasnya. Panggang selama± 35 menit sampai matang, angkat.



#### TIPS:

Jika tidak mempunyai loyang loaf mini dapat diganti loyang loaf besar berukuran standar yaitu 22x10x7 cm atau loyang berbentuk cincin / loyang tulban berdiameter 20 cm. Jika memakai loyang besar waktu pemanggangan menjadi ±45 menit.



# Cake Pops



#### Bahan:

#### Cake:

150 g mentega atau margarin

120 g gula halus

1/2 sdt vanili bubuk

150 g tepung terigu

protein sedang

25 g cokelat bubuk

1 sdt baking powder

1/2 sdt soda kue

100 g dark chocolate, lelehkan

#### Perekat adonan:

100 g dark chocolate, lelehkan

#### Pelapis dan hiasan:

Aneka chocolate compound dark, milk, white, atau warna secukupnya Aneka kembang gula atau hiasan siap beli secukupnya Aneka kacang panggang secukupnya, misalnya almond, kacang tanah, kacang mede Stik plastik secukupnya



- Cake: siapkan loyang bulat berdiameter 20 cm tinggi 7 cm, oles dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170°C. Dalam sebuah wadah yang cukup besar campur semua bahan cake kecuali dark chocolate leleh, kocok hingga lembut mengembang.
- Tuang dark chocolate leleh, kocok kembali hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama ±40 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
- Penyelesaian: potong-potong cake menjadi berukuran kecil, blender atau proses hingga halus halus bersama dark chocolate leleh (bahan perekat).
   Ambil adonan tersebut secukupnya, bentuk sesuai selera sambil dipadatkan.
- 4. Lelehkan *dark chocolate*, celupkan ujung stik ke dalamnya, kemudian tusukkan pada *cake* yang telah dibentuk. Simpan dalam lemari es selama 30 menit.
- 5. Lelehkan aneka cokelat, celup kembali *cake* pops dan hias sesuai selera. Tancapkan stik pops *cake* ke dalam *styrofoam*, sajikan ketika cokelat pelapis sudah mengeras.

### Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya

CHIFFON CAKE

Adonan chiffon cake terdiri dari dua bagian yai-

tu adonan kuning telur dan adonan putih
telur. Adonan *chiffon cake* mengandung
lebih banyak cairan yang berasal dari
telur dan minyak, oleh karena itu
tekstur *chiffon cake* lembut dan mengem-

bang. Tekstur yang ringan mengembang akibat

dari uap yang dihasilkan dari cairan yang digunakan. Cairan tersebut berasal dari putih telur dan bahan cair lain misalnya susu, sari buah, atau air yang akan mendorong adonan selama pemanggangan. Karena teksturnya yang ringan itulah maka *chiffon cake* harus dibalik ketika mendinginkannya agar tidak mengempis.

Lemak yang digunakan untuk membuat *chiffon cake* bukan mentega atau margarin melainkan minyak, bisa minyak goreng , minyak jagung, minyak canola, minyak kedelai, minyak biji bunga matahari. Resep-resep *chiffon cake* dalam buku ini tidak menggunakan *cream of tar tar* agar pembaca lebih mudah mempraktekkan. Dalam pembuatan *chiffon cake*, *cream of tar tar* berguna untuk menstabilkan putih telur kocok agar tidak mudah mencair kembali, fungsi tersebut dapat digantikan dengan menggunakan air jeruk lemon atau cuka dan tepung maizena. *Cream of tar tar* adalah asam sisa pembuatan *wine* oleh sebab itu sifatnya asam sehingga dapat digantikan dengan asam lainnya.

### Pedoman Membuat Chiffon Cake:

- Gunakan gula pasir berbutir halus, bukan gula bubuk / gula halus.
   Tepung terigu yang digunakan untuk membuat chiffon cake adalah tepung terigu protein rendah, misalnya kunci biru. Jika tidak ada boleh menggunakan tepung terigu serbaguna yang berprotein sedang, misal segitiga biru.
- Loyang chiffon tidak perlu dioles dengan margarin/mentega/minyak, cukup diberi alas kertas saja.
   Hal ini disebabkan adonan chiffon cake sangat lembut dan ringan, jika loyang dioles maka adonan akan sulit mengembang karena tidak dapat "memanjat" permukaan loyang yang licin karena olesan lemak.
- Untuk membuat adonan putih telur, putih telur harus dikocok hingga kaku. Hal ini sedikit berbeda dengan pembuatan angel



food cake, dimana putih telur cukup dikocok hingga mencapai tahap soft peaks.

dikeluarkan dari oven harus segera diletakkan dalam posisi terbalik dan permukaan cake jangan sampai menyentuh alas. Loyang khusus untuk chiffon cake biasanya berbentuk khusus dilengkapi penyangga. Guna penyangga adalah agar ada sirkulasi udara sehingga permukaan chiffon cake tidak basah ketika sudah dingin. Jika permukaan cake lebih tinggi dari dinding loyang letakkan dalam posisi terbalik dengan bantuan

- mulut botol . Tetapi hal ini tentu saja tidak berlaku bagi *roll cake* dan *cake* lipat yang menggunakan adonan *chiffon cake*.
- 5. Jika setelah matang permukaan chiffon cake terbelah berarti pengocokan putih telur terlalu kaku / terlalu lama. Dengan semakin sering berlatih akan semakin mengenali adonan yang tepat.
- 6. Melepaskan chiffon cake yang sudah matang dari loyang dila-kukan dengan cara menyelipkan pisau atau spatula tipis, kemudian perlahan jalankan pisau dengan hati-hati mengelilingi loyang.

#### Langkah-Langkah Membuat Chiffon Cake:

- 1. Timbang dan ukur semua bahan dengan tepat. Semua bahan harus dalam suhu ruang. Karena adonan chiffon cake menggunakan minyak goreng, pilih minyak yang jernih dan tidak beraroma. Jika memungkinkan gunakan salad oil sebab salad oil tidak menggumpal meskipun dalam suhu dingin. Siapkan cetakan chiffon cake, tidak perlu dioles lemak tetapi harus diberi alas kertas. Panaskan oven pada suhu 170°C.
- Ayak seluruh bahan kering dengan baik. Letakkan hasil ayakan

- ke dalam mangkuk pengaduk, buat lubang di tengah. Masukkan secara bertahap: kuning telur dan minyak
- Kemudian Masukkan cairan (misalnya susu)dan bahan perasa. Aduk dengan whisk atau mikser de-



- ngan kecepatan rendah, cara mengaduknya dari tengah perlahan-lahan semakin ke pinggir hingga adonan licin.
- Matikan mikser, kemudian aduk menggunakan spatula hingga ke dasar adonan agar tidak ada gumpalan yang tertinggal. Kocok kembali dengan kecepatan rendah hingga lembut merata, sisihkan.
- 5. Dalam wadah lain yang bersih dan bebas minyak, kocok putih telur dan cuka hingga berbusa, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil dikocok dengan kecepatan tinggi sampai kaku.
- Masukkan tepung maizena sambil diayak dan kocok sebentar sampai rata.
- Masukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam 3 tahap. Aduk rata terlebih dulu dalam setiap tahapnya.

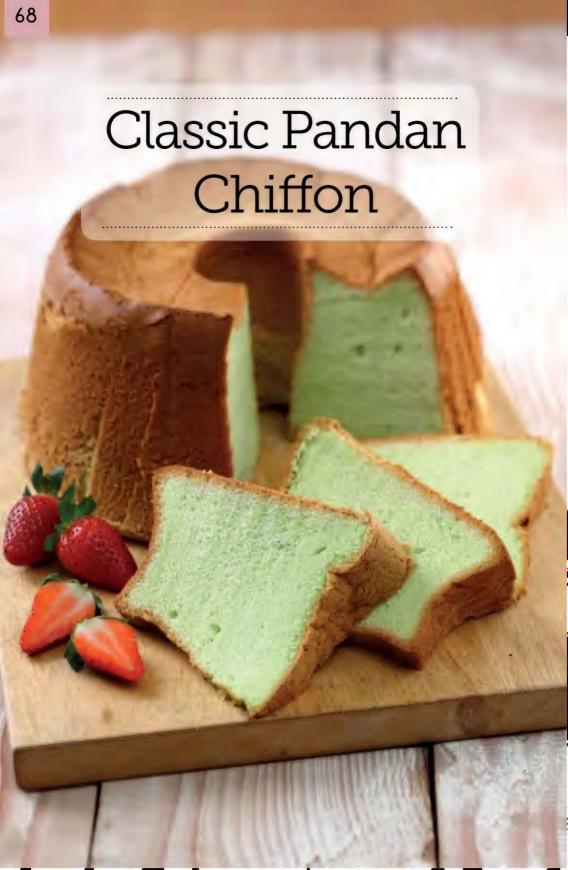


- 8. Segera tuang adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan. Panggang selama 45 sampai 60 menit (tergantung resep). Setelah matang segera posisikan loyang dalam kondisi terbalik hingga dingin. Loyang *chiffon* biasanya dilengkapi dengan "kaki" atau bagian tengah lebih tinggi sehingga walaupun diposisikan terbalik tidak menempel di alas, jika loyang tidak memilikinya dapat diletakkan di mulut botol, cara kuno ini bahkan lebih berhasil sebab jarak antara loyang dan alas lebih tinggi sehingga sirkulasi udara lebih baik.
- Setelah chiffon cake dingin, selipkan pisau tipis di antara cake dan loyang, dengan perlahan jalankan pisau untuk melepaskan permukaan cake yang menempel pada loyang.











- Buatlah air pandan suji terlebih dahulu : blender daun pandan, daun suji, dan air hingga halus, saring. Air pandan suji siap digunakan sesuai kebutuhan, jika ada sisa dapat disimpan dalam lemari pendingin.
- 2. Siapkan loyang *chiffon cake* berdiameter 20 cm, beri alas kertas kertas, tidak perlu dioles. Panaskan oven pada suhu 170°C.
- Adonan kuning telur: campur semua bahan adonan kuning telur, aduk menggunakan whisk atau mikser dengan kecepatan rendah hingga rata dan licin, sisihkan.
- 4. Buat adonan putih telur : kocok putih telur dan cuka hingga berbuih, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok terus hingga kaku. Masukkan tepung maizena sambil diayak, kocok sebentar hingga rata.
- 5. Campur adonan putih telur dan kuning telur dengan cara memasukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam 3 tahap. Aduk rata dalam setiap tahapnya.
- Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama 50 menit hingga matang. Setelah matang angkat dan letakkan loyang dalam keadaan terbalik hingga dingin. Potong sesuai selera setelah dingin.





- Blender ubi ungu dan santan cair hingga halus, saring dan sisihkan. Siapkan loyang chiffon cake berdiameter 20 cm, beri alas kertas kertas, tidak perlu dioles. Panaskan oven pada suhu 170°C.
- Adonan kuning telur: campur ubi ungu halus dan semua bahan adonan kuning telur, aduk menggunakan whisk atau mikser dengan kecepatan rendah hingga rata dan licin, sisihkan.
- Adonan putih telur : kocok putih telur dan cuka hingga berbuih, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok terus

- hingga kaku. Masukkan tepung maizena sambil diayak, kocok sebentar hingga rata.
- Campur adonan putih telur dan kuning telur dengan cara memasukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur 3 tahap. Aduk rata dalam setiap tahapnya.
- 5. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama ± 50 menit hingga matang. Setelah matang angkat dan letakkan loyang dalam keadaan terbalik hingga dingin. Setelah cake dingin oles permukaan atas dengan butter cream dan taburkan keju parut.



## Adonan kuning telur:

30 g gula pasir berbutir

halus

120 g tepung terigu

10 g baking powder

6 kuning telur

60 g minyak goreng

100 ml susu cair

## Adonan putih telur:

6 putih telur

1 sdt cuka masak 120 g gula pasir berbutir halus

15 g (1 sdm) tepung maizena

## Untuk marble:

1/2 sdt pasta cokelat 1/2 sdt pasta stroberi 1/2 sdt pasta pandan



- 1. Siapkan loyang *chiffon* mini, beri alas kertas, tidak perlu dioles. Panaskan oven pada suhu 170°C. Campur dan aduk hingga licin semua bahan untuk adonan kuning telur, sisihkan.
- Campur putih telur dan cuka, kocok hingga berbuih, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok terus hingga kaku, masukkan tepung maizena sambil diayak, aduk rata.
- Campurkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam tiga tahap. Aduk rata setiap tahapnya sebelum menambahkan adonan putih telur lagi. Ambil setengah bagian adonan, bagi menjadi tiga adonan yang setengah tersebut, masing-masing diberi pasta cokelat, stroberi, dan pandan.
- 4. Tuang adonan tanpa warna bergantian dengan adonan berwarna ke dalam loyang. Panggang selama ± 45 menit. Angkat dan letakkan loyang dengan posisi dibalik hingga dingin. Keluarkan cake dari loyang dengan hati-hati dan potong sesuai selera.





#### **Bahan:**

## Adonan kuning telur:

75 g dark chocolate cincang halus

150 ml susu cair

30 g gula pasir berbutir halus

60 ml minyak goreng

6 kuning telur

100 g tepung terigu

50 g almond bubuk

30 g cokelat bubuk

1 sdt baking powder

## Adonan putih telur:

6 putih telur

120 g gula pasir berbutir halus

1 sdt cuka masak atau air jeruk

lemon

15 g (1 sdm) tepung maizena

## Topping:

50 g white chocolαte, lelehkan

50 g almond iris, panggang



- Tim dark chocolate dan susu cair hingga cokelat meleleh sempurna, angkat dan diamkan hingga hangat. Sementara itu siapkan loyang chiffon berdiameter 20 -22 cm. Beri alas kertas, tidak perlu dioles. Panaskan oven pada suhu 170°C.
- Campur campuran cokelat dan susu dengan seluruh sisa bahan untuk adonan kuning telur, aduk menggunakan whisk hingga rata dan licin, sisihkan kemudian buat adonan putih telur.
- Adonan putih telur: kocok putih telur dan air lemon atau cuka hingga berbuih, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok terus hingga kaku. Masukkan tepung maizena sambil diayak, kocok sebentar hingga rata.
- Campur adonan putih telur dan kuning telur dengan cara memasukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam 3 tahap. Aduk rata setiap tahapnya. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ± 45 menit.
- 5. Angkat dan letakkan loyang dengan posisi dibalik hingga dingin. Keluarkan cake dari loyang dengan hati-hati.
- 6. Hias sesuai selera dengan white cocolate leleh dan almond panggang.

# Green Tea Chiffon Roll



#### **Bahan:**

## Adonan kuning telur:

110 g tepung terigu pro tein rendah (misal kunci biru)
1 sdt mαtchα (bubuk green teα)
5 kuning telur
50 g gula kastor (gula pasir berbutir halus)
50 ml susu cair
35 g minyak jagung (jika tidak

goreng biasa)

ada boleh diganti minyak

## Adonan putih telur:

5 putih telur
1/2 sdt air jeruk lemon
atau cuka
100 g gula kastor
1 sdm tepung maizena

#### Green tea cream:

100 g bubuk whipping cream
200 ml susu cair dingin
1 sdt matcha (bubuk green tea)
Topping:

1 sdm matcha Whipping cream secukupnya Buah segar sesuai selera secukupnya

- 1. Siapkan loyang persegi ukuran 30 x 30 cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, tidak perlu dioles margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 190°C.
- 2. Adonan kuning telur: campur semua bahan adonan kuning telur, aduk menggunakan *whisk* atau mikser dengan kecepatan rendah hingga rata dan licin, sisihkan.
- Adonan putih telur: kocok putih telur dan air lemon atau cuka hingga berbuih, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok terus hingga kaku. Masukkan tepung maizena sambil diayak, kocok sebentar hingga rata.
- 4. Campur adonan putih telur dan kuning telur dengan cara memasukkan adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur dalam 3 tahap. Aduk rata setiap tahapnya. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang±20 menit hingga matang. Setelah matang angkat dan diamkan dalam loyang selama 10 menit, kemudian balik di atas kertas roti, dinginkan.
- Green tea cream: kocok bubuk whipping cream dan susu dingin hingga menjadi krim yang dapat dioles, tambahkan matcha (bubuk green tea), kocok sebentar hingga rata. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan digunakan
- Penyelesaian: oleskan green tea cream di atas permukaan cake, ratakan, susun buah-buahan, kemudian gulung hati-hati sambil dipadatkan hingga rapi. Hias bagian atas dengan sisa whipping cream dan buah-buahan segar.

## Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya



Steamed cake
atau
CAKE KUKUS

Steamed cake adalah cake kukus. Cake

jenis ini banyak dipengaruhi oleh kuliner Asia sebab penggunaan alat pengukus sangat lazim dalam kuliner Asia. Selaras dengan perkembangan ilmu kuliner dan arus

globalisasi kini citarasa cake kukus sangat

bervariasi, dari cita rasa tradisional, oriental, hingga western. Banyak sekali variasi yang dapat dibuat dari cake kukus, terutama dengan mengeksplorasi bahan-bahan lokal, seperti nangka, kopi, santan, pandan, ubi, dan lain-lain. Cara membuat cake kukus ada yang menggunakan metode sponge cake, ada pula yang menggunakan metode butter cake tergantung komposisi bahannya,

## **Pedoman Membuat Cake Kukus:**

- Untuk cake kukus paling baik menggunakan tepung terigu serbaguna yang mengandung protein sedang, misalnya segitiga biru. Untuk cake yang harus mengantri untuk dikukus sebaiknya gunakan cake emulsifier
- agar adonan tidak turun.
- Sebelum mulai membuat adonan periksalah ukuran loyang dengan dandang yang dimiliki. Jika diameter dandang tidak cukup besar untuk besar loyang maka

ganti loyang menjadi 2 buah yang lebih kecil atau buatlah setengah resep saja dengan menggunakan loyang lebih kecil yang sesuai dengan ukuran dandang.

- Panaskan air dalam dandang
   15 menit sebelum perkiraan
   adonan kue akan dimasukkan
   ke dalam dandang/ kukusan.
- Untuk mematangkan cake
   kukus tidak perlu api yang
   terlalu besar, sebab api yang
   terlalu besar justru membuat





tekstur *cake* menjadi basah. Cukup menggunakan api sedang tetapi pada waktu memasukkan loyang berisi adonan, air dalam dandang sudah harus dalam keadaan mendidih.

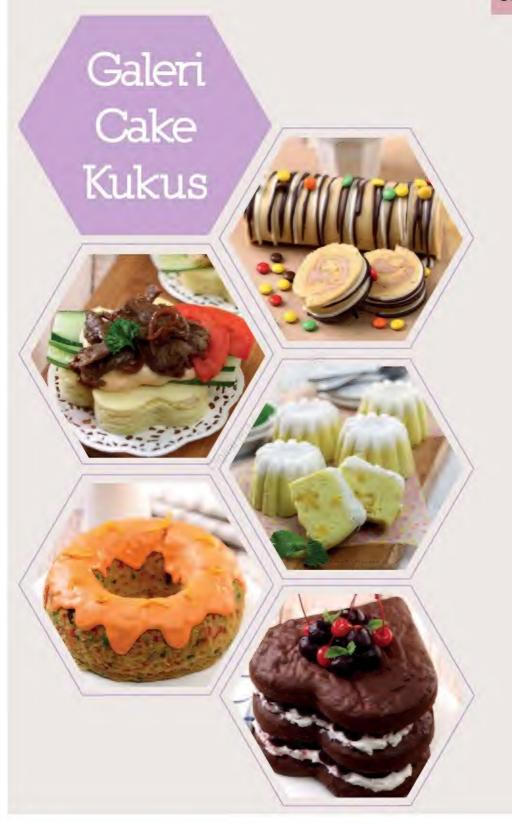
- 5. Jangan membuka tutup dandang pada 10 menit pertama saat *cake* dikukus sebab pada 10 menit pertama *cake* mengembang dan belum kokoh, membuka penutup akan menyebabkan *cake* langsung "jatuh" dan kempis, jika sudah demikian akan sulit untuk mengembang lagi sehingga akan didapat tekstur yang padat dan keras.
- 6. Agar permukaan cake tidak tertetes

air, gunakan tutup dandang berbentuk kerucut sebab uap air yang menetes akan mengalir ke pinggir. Agar lebih aman bungkus tutup dandang dengan kain bersih.

- 7. Untuk *cake* kukus yang menggunakan santan sebaiknya rebus santan terlebih dahulu agar *cake* lebih awet. Tunggu hingga santan dingin, santan siap digunakan sesuai kebutuhan.
- 8. Cake kukus paling baik dinikmati

pada hari cake dibuat. Jika ada sisa sebaiknya disimpan dalam wadah kedap udara atau dibungkus plastik kedap udara dan simpan dalam lemari pendingin, untuk melembutkan lagi buka plastik dan kukus selama 5 menit. Walaupun disimpan dalam lemari pendingin hindari menyimpan cake kukus lebih dari 3 hari, sebab lebih dari 3 hari biasanya tekstur dan citarasanya sudah berubah.









#### TIPS

- Bahan perasa untuk roll cake kukus di atas dapat diganti sesuai selera misalnya pasta cokelat, pasta pandan, stoberi, dan lain lain, tentu saja untuk islannya disesuaikan. Untuk lebih praktis Islan dapat diganti selai sesuai selera.
- Untuk membuat roll cake kukus dengan Islan mengandung mentega, margarin, atau krim, gulung cake ketika sudah dingin tetapi jika diisi selai boleh digulung dalam keadaan panas.

## **Bahan:**

4 butir telur 150 g gula pasir

1 sdt cake emulsifier

(misal TBM)

2 sdm air

150 g tepung terigu 1 sdt *baking powder* 50 g margarin, lelehkan

1 sdt pasta kopi

## Hiasan:

Dark dan White chocolate leleh

secukupnya

Permen cokelat, secukupnya

# Filling, kocok menjadi satu sampai lembut:

50 g selai kacang 100 g mentega putih

50 mentega atau margarin

100 g susu kental manis 1 sdm cokelat bubuk, ayak

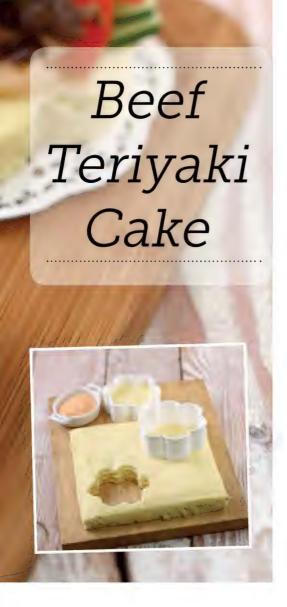
1 sdt pasta kopi

- Siapkan 4 buah loyang persegi berukuran 20x20x3 cm, beri alas kertas, oles dengan margarin tipis-tipis saja. Panaskan air dalam dandang. Kocok telur, gula pasir, dan cake emulsifier hingga berwarna pucat dan kental berjejak, masukkan air, kocok sebentar hingga rata.
- Masukkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak, aduk rata. Tuang margarin leleh dan pasta kopi, aduk lipat perlahan hingga rata. Tuang adonan ke dalam 4 buah loyang sama banyak, ratakan permukaannya.
- Kukus masing-masing adonan selama 10 menit, angkat dan biarkan dingin di dalam loyang. Setelah cake dingin oles permukaannya dengan filling dan gulung perlahan sambil dipadatkan.
- Potong-potong dan hias bagian atas dengan cokelat leleh dan permen cokelat sesuai selera.





- Beef teriyaki: panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga layu dan harum, masukkan daging dan bahan lainnya, masak hingga daging matang. Angkat.
- Cake: siapkan 2 buah loyang ukuran 22x22x3 cm, beri alas kertas, oles dengan margarin tipis-tipis saja. Panaskan air dalam dandang. Kocok telur, gula pasir,
- garam dan cake emulsifier hingga berwarna pucat dan kental berjejak.
- Tambahkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak, aduk rata. Tuang susu cair dan pewarna kue, aduk lipat perlahan hingga rata. Tuang adonan ke dalam 2 buah loyang sama banyak, ratakan permukaannya. Kukus masing-masing adonan selama 15 menit, angkat dan keluarkan dari loyang.



4. Penyelesaian: potong cake menggunakan cutter dengan bentuk sesuai selera, oles permukaannya dengan saus thousand island, letakkan berturut-turut: daun selada, beef teriyaki secukupnya, mentimun, tomat, dan saus tomat. Hias dengan saus sambal.

## Bahan:

## Beef teriyaki:

2 sdm minyak goreng untuk menumis

2 siung bawang putih, cincang halus

50 g bawang bombai, cincang halus

300 g daging sukiyaki (daging sapi yang sudah diiris tipis)

Garam, gula pasir, merica bubuk secukupnya

2 sdm kecap manis

3 sdm saus teriyaki

## Cake:

4 butir telur

120 g gula pasir

1/2 sdt garam

1 sdt cake emulsifier (misal TBM)

150 g tepung terigu

1 sdt baking powder

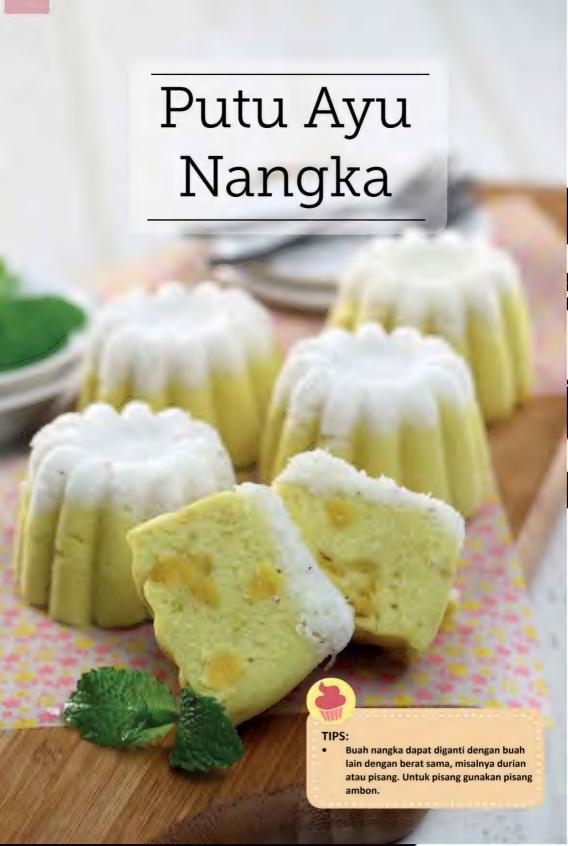
50 ml susu cair

3 tetes pewarna kue warna kuning, jika suka

## Pelengkap:

Daun selada/mentimun secukupnya Saus thousand island secukupnya (jika tidak ada dapat dibuat sendiri dengan cara mencampur 100g mayones dengan 2 sdm saus tomat)

Tomat secukupnya, iris bulat tipis Saus tomat secukupnya Saus sambal botol secukupnya, jika suka





- Blender santan, daging buah nangka, dan pewarna kuning hingga halus, sisihkan. Siapkan ± 20 buah cetakan putu ayu, oles permukaannya dengan minyak, beri kelapa parut sebanyak 2 sdt pada tiap-tiap cetakan, tekantekan sedikit, sisihkan.
- 2. Panaskan air dalam dandang. Kocok telur, gula pasir, dan TBM hingga mengembang kental berjejak, masukkan tepung terigu dan *baking powder* sambil diayak, aduk perlahan sampai rata.
- 3. Tuang perlahan campuran santan-nangka, bergantian dengan irisan nangka, aduk perlahan sampai rata. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga 2/3 penuh. Kukus selama ± 20 menit, angkat. Lepaskan dari cetakan setelah cake hangat.

# Steamed Fruit Cake



- Campuran buah dapat disiapkan sehari sebelumnya agar lebih meresap. Simpan dalam lemari es dalam wadah tertutup, keluarkan 1 jam sebelum digunakan agar mencapai suhu ruang kembali.
- Resep steamed fruit cake ini dapat dibuat menjadi individual cake dengan cara mencetaknya dalam loyang kecil. Jika dibuat dalam loyang kecil waktu pengukusan jadi lebih singkat yaitu ± 20 menit.

## **Bahan:**

## Campuran buah:

100 g kismis

250 g sukade

2 sdm kulit jeruk *orange*,

parut

100 ml air jeruk *orange* 

1 sdt bumbu lapis legit

## Adonan:

200 g mentega atau

margarin

125 g gula palem

3 butir telur

1 sdm madu

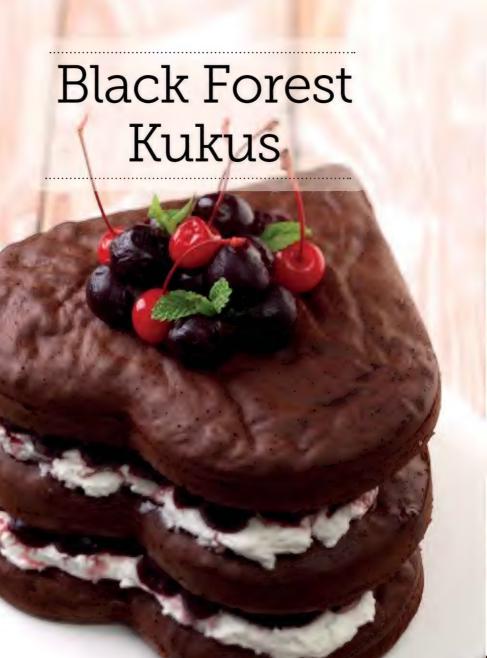
200 g tepung terigu

1 sdt baking powder

## Topping:

100 g chocolate compound rasa jeruk (berwarna oranye), lelehkan

- 1. Campur dan aduk rata semua bahan untuk campuran buah, sisihkan. Siapkan loyang tulband berdiameter 22 cm, oles permukaannya dengan margarin dan taburi tepung tipis-tipis, sisihkan. Panaskan air dalam dandang.
- Kocok mentega, gula palem, dan madu hingga lembut dan berwarna pucat, masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok dengan kecepatan sedang hingga lembut. Tambahkan terigu dan baking powder sambil diayak, aduk rata.
- 3. Masukkan campuran buah, aduk rata menggunakan spatula. Tuang adonan ke dalam loyang, kukus selama ±30 menit, angkat dan dinginkan. Setelah dingin hias dengan *chocolate compound* yang dilelehkan.



## TIPS

loyang 20 cm dengan tinggi 7 cm, dengan loyang tersebut waktu pengukusan menjadi ± 35 menit dan ketika menghias cake dibagi menjadi 3 bagian sama tebal



- Sirup: didihkan gula dan air, angkat dan dinginkan. Tiriskan ceri kaleng, ambil airnya, buah ceri disimpan untuk filling dan topping. Campur air ceri dengan sirup, aduk rata, simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan digunakan.
- Cake: siapkan 3 loyang berdiameter 20cm tinggi 3 cm, beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan air dalam dandang. Kocok telur, gula, dan emulsifier hingga kental berjejak. Tambahkan tepung terigu, baking powder, dan cokelat bubuk sambil diayak, aduk rata.
- Masukkan margarin leleh dan aduk rata kembali. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan permukaannya. Kukus masing –

- masing selama ±20 menit hingga matang. Setelah matang angkat dan dinginkan.
- Topping: kocok bubuk whipping cream dan air dingin hingga mencapai tekstur dapat dioles. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan disajikan.
- 5. Penyelesaian: basahi tiap-tiap permukaan cake dengan sirup. Oles permukaan cake pertama dengan selai kemudian oles dengan whipping cream, tata beberapa buah ceri di atasnya dan tutup dengan cake kedua. Ulangi langkah mengoles seperti sebelumnya dan tutup dengan cake ketiga. Oles sisa whipping cream untuk menghias bagian atas dan taburkan dark chocolate serut serta ceri. Simpan dalam lemari pendingin hingga saat akan disajikan.

## Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya

Yeasted Cake / Cake Adonan Ragi

Sesuai dengan namanya, yeasted

cake adalah cake yang dalam

pembuatannya menggunakan

ragi / yeast. Karena mengandung

ragi maka tekstur dari cake ini

menyerupai roti. Perbedaannya de-

ngan roti terletak pada pemakaian lemak (mentega atau margarin) dan telur. Untuk membuat *yeasted cake* diperlukan perbandingan mentega dan telur yang lebih banyak daripada roti. Jenis *cake* ini biasanya digunakan dalam tradisi merayakan hari besar di negara-negara Barat. Adonan *yeasted cake* elastis seperti adonan roti tetapi lebih lembek, hal ini disebabkan banyaknya kandungan telur dan lemak.

## Pedoman Membuat yeast cake:

- Untuk membuat yeasted cake diperlukan tepung terigu protein tinggi, misalnya cakra kembar sebab cake jenis ini adonannya elastis seperti roti. Untuk mencapai tekstur elastis diperlukan kadar gluten yang cukup
- tinggi. Tepung terigu protein tinggi mempunyai kadar gluten yang tinggi pula.
- Menguleni adonan yeasted cake sebaiknya menggunakan mikser listrik sebab adonan yeasted

cake sangat lengket. Untuk mikser listrik skala rumah tangga gunakan pengaduk spiral yang khusus untuk adonan berat.

Ragi / yeast yang digunakan harus masih aktif dan tidak kadaluarsa, sebab ragi adalah organisme yang mempunyai masa hidup dan dapat mati / tidak aktif dalam kondisi tertentu. yaitu suhu yang terlalu panas. Oleh sebab itu sebaiknya belilah dalam kemasan secukupnya saja agar segera habis, tidak terlalu lama disimpan. Penyimpanan ragi harus dalam suhu yang sejuk dan kering, oleh karena itu sebaiknya disimpan dalam



lemari pendingin.

- Yeasted cake mempunyai tingkat kegagalan yang rendah dalam arti kecil kemungkinannya untuk bantat asal ragi yang digunakan masih baik.
- lama berfermentasi, kecuali disebutkan lain dalam resep. Adonan yeasted cake hanya membutuhkan waktu fermentasi sebentar, adonan yeasted cake jika mengalami fermentasi terlalu lama akan mengempis / collaps ketika matang, juga akan terasa asam dan menimbulkan bau ragi yang menyengat.



- Sponge savarin: dalam wadah yang cukup besar aduk tepung terigu, ragi instan, dan gula pasir hingga rata. Dalam wadah lain campur susu, telur, dan kulit jeruk, masukkan campuran ini ke dalam tepung terigu sedikit demi sedikit sambil dikocok menggunakan pengaduk spiral hingga rata.
- 2. Tuang mentega leleh dan garam, uleni kembali hingga rata. Siapkan loyang berbentuk cincin berdiameter 20 cm, oles dengan mentega. Tuang adonan ke dalam loyang hingga setengah penuh dan diamkan di tempat hangat selama ± 30 menit atau hingga berukuran dua kali lipat. Sementara itu panaskan oven pada suhu 170°C.
- Panggang selama ±40 menit atau hingga matang dan permukaannya berwarna kuning kecokelatan. Sementara menunggu matang buatlah sirup: didihkan semua bahan untuk sirup, angkat.
- 4. Penyelesaian: setelah *Sponge savarin* matang, keluarkan dari oven, dengan menggunakan sendok, tuang sirup sedikit demi sediki ke permukaan *sponge savarin* hingga semua sirup terserap. Keluarkan *sponge savarin* dari loyang, kemudian oles seluruh permukaannya dengan selai. Semprotkan krim kocok dan susun buah-buahan segar di tengah.



- Campur susu cair dan telur, aduk rata, sisihkan. Dalam wadah lain yang cukup besar campur tepung terigu, cokelat bubuk, gula pasir, kulit jeruk, dan ragi instan, Aduk rata semua bahan kering tersebut, kemudian buat lubang di tengahnya. Tuang perlahan campuran susu dan telur ke dalam lubang tersebut sambil dikocok
- menggunakan pengaduk spiral sampai rata.
- Masukkan mentega dan garam, uleni hingga lembut elastis, masukkan kismis dan uleni lagi sebentar hingga rata. bulatkan adonan, tutup dengan plastik dan diamkan selama ±40 menit.
- Siapkan 3 buah loyang tulband berdiameter 15 cm, kempiskan adonan dan masukkan ke dalam



loyang, tutup kembali dengan plastik dan diamkan selama 30 menit. Panaskan oven dengan suhu 180°C, panggang adonan selama ± 45 menit, angkat dan diamkan dalam loyang hingga hangat, keluarkan dari loyang dan taburkan gula halus, potong-potong sesuai selera.





#### **Bahan:**

240 g mixed fruit

100 g manisan ceri merah,

cincang kasar

100 g manisan ceri hijau,

cincang kasar

2 sdm kulit jeruk lemon parut

250 ml susu cair

4 butir telur

500 g tepung terigu protein tinggi

1 sdt bumbu lapis legit bubuk

11 g (1 bungkus) ragi instan

125 g gula pasir

180 g mentega

1/2 sdt garam



- Campur dan aduk rata: buah-buahan kering dan kulit jeruk lemon parut, sisihkan. Campur susu cair dan telur, aduk rata, sisihkan. Dalam wadah lain yang cukup besar campur tepung terigu, bumbu lapis legit, dan gula pasir. Buat lubang di tengah campuran tepung, tuang perlahan campuran susu dan telur ke dalam lubang tersebut sambil diuleni dengan pengaduk spiral hingga rata.
- 2. Masukkan mentega dan garam, uleni hingga lembut elastis. Masukkan campuran buah kering, uleni kembali hingga rata. Bulatkan adonan, tutup dengan plastik dan diamkan selama ±40 menit.
- Siapkan 3 buah loyang bulat berdiameter 12 cm, oles permukaannnya dengan mentega dan beri alas kertas di sisi samping loyang saja, bagian dasar loyang dioles mentega. Kempiskan adonan dan masukkan ke dalam loyang, tutup kembali dengan plastik dan diamkan selama 40 menit.
- 4. Panaskan oven dengan suhu  $180^{\circ}$ C, panggang adonan selama  $\pm$  40 menit, angkat dan diamkan dalam loyang hingga hangat, keluarkan dari loyang .



- Dalam wadah yang cukup besar campur tepung terigu, ragi instan, dan gula pasir. Dalam wadah lain campur dan aduk rata telur dan susu cair, masukkan campuran ini ke dalam campuran tepung, aduk hingga adonan menyatu.
- 2. Masukkan mentega dan garam, uleni hingga kalis. Bulatkan adonan dan tutup dengan plastik, diamkan selama ± 40 menit atau berukuran dua kali lipat. Siapkan loyang kecil bergerigi (seperti loyang pie), oles permukaannya dengan margarin, sisihkan.
- 3. Timbang adonan menjadi @ 30-50 gram dan bulatan kecil @10 gram, bentuk bulat besar dan kecil bersusun, letakkan dalam loyang. Tutup dengan plastik dan diamkan selama 60 menit. Panaskan oven pada suhu 180°C. Sebelum dipanggang oles permukaan *brioche* dengan bahan olesan dan taburkan gula pasir. Panggang selama ± 20 menit. Angkat dan lepaskan dari loyang. Sajikan dengan olesan selai.

# Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya

Cotton Cake

Cotton cake adalah inovasi dalam pem-

buatan *cake* yang diciptakan di Asia,
yaitu di Taiwan tetapi sebagian
pendapat mengatakan berasal
dari Jepang. *Cotton cake* merupakan inovasi baru dalam metode

pembuatan cake yang bertujuan membuat

cake dengan tekstur ringan dan super lembut. Masyarakat Asia menggemari cake yang bertekstur lembut, sedangkan untuk mencapai tekstur super lembut dahulu digunakan bahan kimia, seiring dengan kesadaran akan hidup lebih sehat, para pakar kue di Asia menciptakan suatu metode untuk mendapatkan tekstur cake super lembut tanpa menggunakan bahan kimia pelembut kue. Cake tersebut diberi nama "cotton cake" karena memang teksturnya selembut kapas / cotton.

Tekstur lembut tersebut didapat dari uap air yang terbentuk dan akan "mengangkat" adonan selama pemanggangan. Adanya uap air juga menjadikan tekstur cake lebih lembab / moist. Agar menghasilkan uap air selama pemanggangan, pada proses pembuatan adonan dilakukan "perebusan" mentega dan tepung serta penambahan kandungan cairan yang berasal dari susu dan putih telur.

# Pedoman Membuat Cotton Cake:

- Dalam pembuatan cotton
   cake sebaiknya kuning telur
   dan putih telur ditimbang.
- kan untuk membuat cotton cake adalah tepung terigu protein rendah, misal kunci biru. Jika tidak ada bisa diganti dengan tepung terigu serbaguna yang berprotein sedang tetapi jangan menggunakan tepung terigu berprotein tinggi, sebab adonan akan menjadi liat dan "ngaret".
- Sebaiknya untuk membuat
   cotton cake gunakan loyang
   pendek atau loyang kecil
   (individual atau mini) sebab
   pemanggangan dalam loyang
   kecil tidak membutuhkan
   waktu yang lama. Pemang-



gangan *cotton cake* yang terlalu lama dapat menyebabkan *cake* menjadi keras.

 Hias dan potong cake ketika sudah dingin sempurna sebab tekstur cotton cake sangat lembut.
 Adonan cotton cake juga cocok untuk membuat roll cake sebab teksturnya lembut, lembab, dan agak elastis sehingga kecil kemungkinannya untuk retak.

## Langkah-langkah Membuat Cotton Cake:

- 1. Panaskan mentega tawar di atas api kecil hingga meleleh, matikan api dan masukkan tepung (jika menggunakan tepung maizena dan cokelat bubuk masukkan juga pada tahap ini), aduk hingga kalis dan diamkan hingga hangat. Sementara itu siapkan loyang yang dibutuhkan (perhatikan resepnya
- apakah loyang perlu dioles atau tidak).
- 2. Dalam wadah lain campur susu cair dan kuning telur (jika menggunakan pasta atau penambah rasa lainnya masukkan pada tahap ini), aduk menggunakan whisk sampai rata.





 Masukkan campuran ini ke dalam adonan tepung sambil diaduk hingga rata dan licin, sisihkan.
 Panaskan oven pada suhu 180°C.



- Kocok putih telur dan garam (jika menggunakan cuka atau air jeruk masukkan pada tahap ini) hingga berbusa, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang (soft peaks).
- Tuang adonan kuning telur ke dalam putih telur sedikit demi

- sedikit sambil diaduk perlahan hingga rata.
- Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama ± 30 menit sampai matang. Setelah matang segera balik di atas rak pendingin kue.





- 1. Siapkan  $\pm 30$  cetakan kecil berbentuk pisang, oles tipis dengan mentega, sisihkan. Panaskan oven pada suhu  $180^{\circ}\text{C}$ .
- 2. Panaskan mentega, *cream cheese*, dan susu cair di atas api kecil hingga mentega meleleh dan tercampur rata. Matikan api dan masukkan tepung terigu, aduk sampai kalis, angkat dan biarkan hangat.
- 3. Masukkan baking powder, soda kue, pisang ambon, dan pasta pisang, aduk sampai rata. Masukkan kuning telur satu per satu sambil diaduk hingga rata dan licin, sisihkan. Dalam wadah lain kocok putih telur, cuka, dan garam hingga berbusa, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mencapai tahap soft peaks.
- 4. Masukkan adonan tepung sedikit demi sedikit ke dalam adonan putih telur sambil diaduk perlahan menggunakan whisk hingga pasta pisang rata. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga ½ penuh. Panggang selama ±30 menit. Angkat dan dinginkan, lepaskan dari cetakan.
- 5. Penyelesaian: lelehkan *chocolate compound* rasa lemon, siram *cake* pisang satu persatu ke dalamnya dan diamkan hingga cokelat agak mengeras. Dengan bantuan kuas tipis lukislah bercak-bercak kehitaman menggunakan pasta cokelat agar mirip dengan pisang asli. Sajikan setelah cokelat mengeras sempurna.





- Daging ayam bisa diganti daging sapi cincang, udang, daging asap / smoked beel atau sosis.
- Cake ini juga dapat disajikan dalam bentuk potongan. Panggang adonan dalam 2 buah loyang persegi ukuran 25x25x3 cm agar lebih tipis, Sesudah matang oles permukaannya dengan ragout kemudian tumpuk menjadi satu, hias bagian atas dengan keju parut, daun peterseli, dan bendera kecil.



### Cake:

100 g mentega tawar
100 g tepung terigu
30 g tepung maizena
1/2 sdt baking powder
100 ml susu cair full cream
150 g kuning telur
200 g putih telur
1/2 sdt garam

1 sdt air jeruk lemon (boleh diganti cuka masak)

150 g gula pasir

### Ragout:

2 sdm margarin untuk menumis50 g bawang bombai, cincang halus

2 siung bawang putih,
cincang halus
30 g tepung terigu
300 mlsusu cair full creαm
250 g dada ayam fillet, rebus,
potong dadu
150 g wortel, potong kotak
kecil, rebus, tiriskan
2 sdm gula pasir
2 batang seledri, cincang halus
1 sdt garam

### Olesan dan taburan:

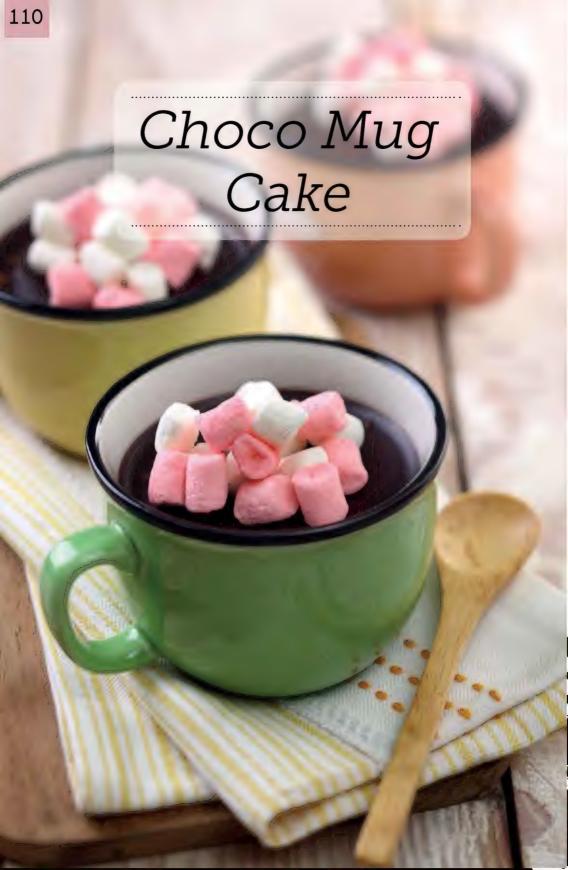
1/4 sdt merica bubuk

1/4 sdt pala bubuk

100 g mayones 3 sdm susu kental manis 100 g keju *cheddar* parut

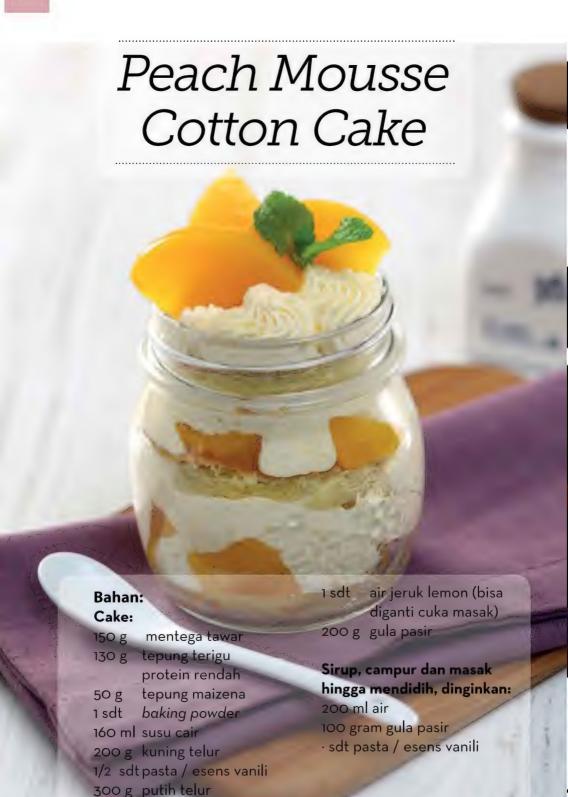
50 g keju *cheddar*, parut

- Cake: panaskan mentega tawar di atas api kecil hingga meleleh, matikan api dan masukkan tepung terigu, tepung maizena, dan baking powder, aduk hingga kalis dan diamkan hingga hangat. Sementara itu siapkan 2 buah loyang bulat berdiameter 20 cm tinggi 3cm, beri alas kertas, tidak perlu dioles.
- 2. Dalam wadah lain campur susu cair dan kuning telur, aduk menggunakan whisk sampai rata. Masukkan campuran ini ke dalam adonan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata dan licin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C.
- Kocok putih telur, garam, dan cuka hingga berbusa, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang (soft peaks). Tuang adonan kuning telur ke dalam putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga rata.
- 4. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama ±30 menit sampai matang. Setelah matang segera balik di atas rak pendingin. Sementara itu buatlah *ragout*.
- 5. Ragout: panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih sampai harum, masukkan terigu, aduk hingga terigu matang, kecilkan api dan tuang susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata dan licin. Masukkan semua sisa bahan, aduk hingga meletup-letup, angkat.
- 6. Penyelesaian: ambil satu lembar *cake*, oles permukaannya dengan *ragout* dan tutup dengan *cake* satunya, tekan-tekan sedikit agar menempel. Aduk rata mayones dan susu kental manis, oleskan pada permukaan atas *cake* dan taburkan keju parut, potong sesuai selera.





- 1. Siapkan beberapa mug keramik, oles dengan mentega, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170°C. Panaskan mentega tawar di atas api kecil, setelah meleleh matikan api. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk hingga kalis, tambahkan baking powder, aduk hingga rata, angkat dan sisihkan.
- Hangatkan susu cair, aduk rata dengan kuning telur, tuang ke dalam adonan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk menggunakan whisk hingga rata, sisihkan.
- 3. Dalam wadah yang bebas lemak kocok putih telur dan garam sampai berbusa, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok sampai mencapai tahap sotf peaks. Tuang adonan tepung sedikit demi sedikit ke dalam putih telur kocok sambil diaduk perlahan menggunakan whisk.
- Tuang adonan ke dalam mug hingga 2/3 penuh. Panggang selama ± 30 menit.
   Sementara itu buatlah chocolate ganache.
- 5. Chocolate ganache: panaskan krim kental hingga mendidih, angkat dari api dan masukkan cokelat cincang, aduk hingga rata.
- 6. Setelah *mug cake* matang matang keluarkan dari oven, siram dengan *chocolate* ganache dan sajikan hangat dengan taburan *marshmallow*.



1/2 sdt garam



- Cake: panaskan mentega tawar di atas api kecil hingga meleleh, matikan api dan masukkan tepung terigu, tepung maizena, dan baking powder, aduk hingga kalis dan diamkan hingga hangat. Sementara itu siapkan 2 buah loyang persegi berukuran 30x30x3 cm, beri alas kertas, tidak perlu dioles.
- 2. Dalam wadah lain campur susu cair, pasta vanili, dan kuning telur, aduk menggunakan whisk sampai rata. Masukkan campuran ini ke dalam adonan tepung sambil diaduk hingga rata dan licin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 190°C.
- 3. Kocok putih telur, garam, dan cuka hingga berbusa, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang (soft peaks). Tuang adonan kuning telur ke dalam putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama ± 20 menit sampai matang. Setelah matang segera balik di atas kertas roti dan diamkan sampai dingin.
- 4. Peach mousse: proses buah peach dan gula menggunakan blender sampai halus. Dalam wadah tahan panas, campur setengah bagian peach halus dengan gelatin bubuk, tim hingga gelatin larut, masukkan sisa peach halus, dan pewarna kuning, aduk sampai rata, sisihkan hingga dingin, sesekali diaduk agar tidak berkulit.
- 5. Kocok bubuk *whipping cream* dan susu dingin hingga mencapai tekstur dapat dioles, campur dengan adonan mangga dengan cara aduk lipat perlahan hingga rata. Simpan dalam lemari es hingga saat akan digunakan.
- Topping: kocok whipping cream bubuk dengan air es hingga dapat dioleskan, masukkan dalam plastik segitiga, simpan dalam lemari es hingga saat akan digunakan.
- 7. Penyelesaian: siapkan beberapa mika berbentuk tabung atau stoples-stoples kecil (jar), potong *cake* sehingga berdiameter sama dengan diameter wadah, letakkan potongan *cake* di dasar, basahi dengan sirup, taburkan potongan *peach* kemudian semprotkan *peach mousse* dan tutup dengan potongan *cake*. Bagian atas disemprot dengan *peach mousse* dan *whipping cream*, hias sesuai selera.

### Aneka Jenis *Cake* Menurut Cara Pembuatannya



Pada bagian *cake* lain-lain ini
ditampilkan aneka *cake* yang cara
pembuatannya agak lain dari
yang sudah disebutkan sebelum-

nya. Metode pembuatan mungkin

saja merupakan kombinasi dua metode, misalnya lapis legit, cara pembuatannya mirip dengan sponge cake tetapi mengandung banyak mentega seperti butter cake dan mentega tidak dilelehkan melainkan dikocok hingga lembut. Selain itu jenis cake yang hanya menggunakan putih telur juga dimasukkan dalam bab ini, contohnya angel food cake, cake ini merupakan kombinasi antara sponge cake dengan chiffon cake. Beberapa resep cake juga memiliki metode yang sangat praktis dalam pembuatannya yaitu tidak membutuhkan pengocokan dengan mikser listrik, cukup diaduk dengan tangan, hal ini tentu akan sangat memudahkan bagi yang tidak mempunyai mikser listrik. Kami menamakan cake jenis ini dengan sebutan "Easy Cake".





200 g mentega atau margarin

100 g dark chocolate compound/corverture, cincang

4 butir telur

300 g gula pasir

300 g tepung terigu protein sedang (misal segitiga biru) 50 g cokelat bubuk 1 sdt *baking powder* 250 g kenari, cincang kasar

### Topping:

100 g dark chocolate, lelehkan



- Siapkan 2 buah loyang persegi berukurang 10x30x3 cm (loyang brownies), beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C. Tim mentega dan cokelat cincang, aduk hingga tercampur rata, angkat dan diamkan sampai dingin.
- 2. Dengan menggunakan whisk, aduk telur dan gula pasir hingga gula larut (jangan menggunakan mikser), masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak, aduk hingga rata.
- Tambahkan campuran margarin leleh, aduk lagi sampai rata. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan permukaanya dan taburkan kenari. Panggang selama ± 30 menit, angkat dan dinginkan. Setelah dingin hias dengan cokelat leleh, potong sesuai selera.





### TIDS

- Cake dapat dibuat menjadi dua lapis saja sehingga menjadi lapis mandarin, ikuti resep di atas hanya saja takaran bahan untuk lapisan kuning menjadi setengahnya.
- Manisan buah prunes dapat diganti dengan taburan lain misalnya kismis, almond keping, keju, atau sukade.
- Dalam resep ini adonan dipanggang dalam loyang zig zag, jika menggunakan loyang semacam ini loyang hanya dioles margarin saja bukan dialasi kertas. Lepaskan cake dari loyang dengan hati-hati agar bentuk tidak rusak.

### Lapisan kuning:

200 g mentega atau margarin, lelehkan susu kental manis 30 g tepung terigu protein 70 g rendah 20 g tepung maizena kuning telur 20 putih telur 2 200 g gula pasir berbutir halus (gula kastor) manisan buah prunes, 100 g

belah agar melebar

### Lapisan cokelat:

100 gram mentega atau margarin, lelehkan susu kental manis 20 g tepung terigu 35 g protein rendah tepung maizena 10 g cokelat bubuk 25 g 1/2 sdt baking powder kuning telur 10 putih telur 100 g gula pasir halus

### Olesan:

100 g selai stroberi atau sesuai selera

- Lapisan kuning: siapkan 2 buah loyang persegi berukuran 20x20x3 cm, beri alas kertas dan oles margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C. Ayak tepung terigu dengan tepung maizena, tuang margarin leleh dan susu kental manis, aduk hingga licin berbentuk seperti pasta.
- 2. Kocok kuning telur, putih telur, dan gula hingga kental berjejak, campur dengan campuran tepung terigu, aduk lipat perlahan hingga rata.
- Tuang adonan ke dalam 2 buah loyang, ratakan permukaannya, satu buah loyang diberi taburan buah prunes. Banting-banting loyang perlahan agar tidak ada kantung udara. Panggang selama ±25 menit. Angkat dan dinginkan.
- 4. Lapisan cokelat: cara membuat sama dengan lapisan kuning hanya saja tepung terigu diayak bersama cokelat bubuk, tepung maizena, dan baking powder. Tuang adonan ke dalam 1 buah loyang ukuran 20x20x3 cm, ratakan permukaannya, banting-banting loyang perlahan agar tidak ada kantung udara. Panggang selama ±25 menit. Angkat dan dinginkan.
- 5. Penyelesaian: tumpuk tiga lembar *cake* tersebut dengan selai sebagai perekatnya, tekan-tekan menggunakan dasar loyang agar menempel sempurna. *Cake* cokelat berada di tengah.

### Lapis Moscovis Kombinasi



### Bahan: Lapis legit:

150 g margarin atau mentega

3 sdm susu kental manis

30 g tepung terigu

protein rendah

10 g susu bubuk

1/2 sdt bumbu lapis legit

12 kuning telur

100 g gula pasir berbutir halus

100 g mixed fruit atau sukade

### Cake pandan:

5 kuning telur

2 putih telur

60 g gula pasir berbutir halus

1 sdt cake emulsifier, misal TBM

60 g tepung terigu protein rendah

60 g mentega atau

margarin, lelehkan

1/2 sdt pasta pandan

### Filling:

50 gram selai sesuai selera



- Siapkan 2 buah loyang persegi berukuran 20x20x5 cm, beri alas kertas, oles permukaannya dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven dengan api bawah pada suhu 190°C. Kocok mentega dan susu kental manis hingga berwarna pucat dan mengembang.
- 2. Ayak tepung terigu, susu bubuk, dan bumbu lapis legit, sisihkan. Kocok kuning telur dan gula hingga kental berjejak, Masukkan campuran mentega kocok sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga rata.
- 3. Masukkan campuran tepung sambil diayak lagi, aduk lipat perlahan sampai rata. Ambil 1 sendok sayur (±100 gram) adonan, tuang ke dalam loyang dan ratakan, taburkan 2 sdm *mixed fruit*. Panggang selama ±7 menit. Keluarkan dari oven dan tekan-tekan menggunakan alat penekan yang dioles margarin. Taburkan *mixed fruit* dan tuang lagi dengan adonan sebanyak 100 gram, panggang selama 7 menit. Ulangi langkah melapis, setelah 3 lapis pindahkan api / panas ke atas. Lakukan hingga adonan habis.
- 4. Setelah matang segera angkat dari oven dan baliklah di atas kertas roti.
- 5. Buat *cake* pandan:
  - a. Siapkan loyang ukuran 20x20x3 cm, beri alas kertas, oles dengan margarin tipis-tipis. Panaskan oven pada suhu 180°C.
  - b. Kocok kuning telur, putih telur, gula pasir, dan TBM hingga kental berjejak, masukkan tepung terigu sambil diayak, aduk rata. Tuang margarin leleh, aduk lipat perlahan sampai rata. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama 20 menit, angkat dan dinginkan.
- 6. Penyelesaian: ambil lapis legit, oles permukaannya dengan selai, tumpuk dengan *cake* pandan, tekan-tekan sedikit agar menempel sempurna. Potong-potong sesuai selera.

# Bolu Hongkong Naga Merah



- Loyang untuk bolu hongkong berupa loyang cup tinggi, jika tidak ada dapat menggunakan loyang

8 kuning telur

50 g gula pasir berbutir

halus

100 g buah naga merah

(timbang tanpa kulit),

bender halus

6 putih telur

1/2 sdt garam

1 sdt cuka masak

80 g gula pasir berbutir

halus

75 g tepung terigu

protein rendah

1 sdt vanili bubuk

25 g maizena

1 sdt baking powder

70 g margarin, lelehkan

1 sdt pewarna merah tua,

jika suka

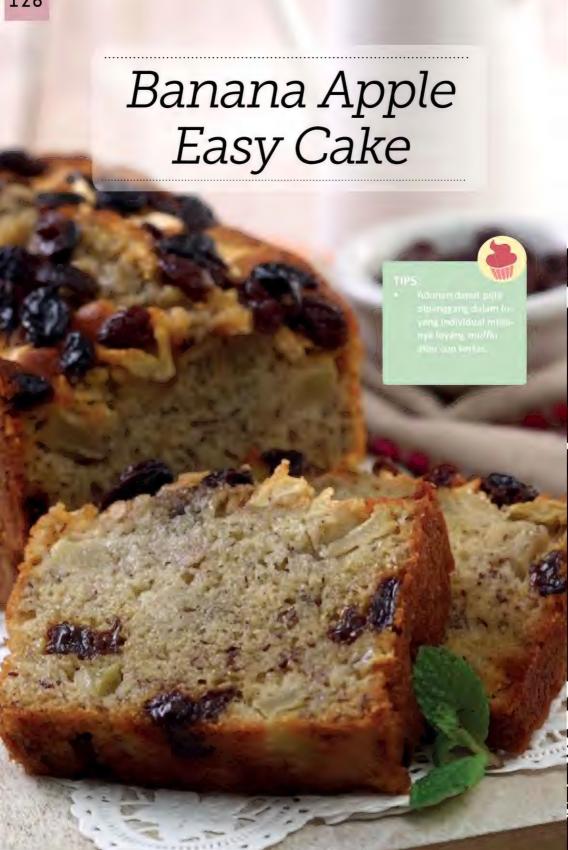
50 g almond iris untuk taburan

- 1. Siapkan loyang bolu hongkong, beri alas kertas, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 180°C.
- Kocok kuning telur dan gula pasir hingga mengembang, masukkan buah naga, aduk perlahan hingga rata, sisihkan.
- Kocok putih telur, garam, dan cuka sampai berbusa, masukkan gula sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang (soft peaks). Masukkan adonan putih telur kedalam adonan kuning telur dalam tiga tahapan sambil diaduk lipat perlahan.
- 4. Masukkan tepung terigu, vanili, maizena, dan baking powder sambil diayak dan diaduk lipat perlahan hingga rata. Tuang pula margarin leleh, beri pewarna kue jika suka, aduk lipat perlahan hingga rata.
- 5. Tuang adonan ke dalam loyang hingga 2/3 penuh. Taburkan almond iris, panggang dalam oven selama ± 40 menit . Angkat dan dinginkan, keluarkan dari loyang.





- Siapkan loyang chiffon cake, beri alas kertas dan tidak perlu dioles, sisihkan.
- Panaskan oven pada suhu 170°C. Kocok putih telur, air lemon, dan garam hingga berbusa. Masukkan gula pasir sesendok demi sesendok sambil dikocok hingga mengembang mencapai tahap soft peaks.
- 3. Tambahkan tepung terigu sambil diayak dan bergantian dengan *mixed fruit* dan kulit jeruk, aduk lipat perlahan sampai rata sambil tambahkan pewarna pink.
- 4. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama ± 45 menit. Angkat dan diamkan dalam loyang dalam keadaan terbalik hingga dingin, bagian bawah harus ada sirkulasi udara seperti pada *chiffon cake*. Setelah dingin keluarkan dengan hati-hati, cara mengeluarkan dari loyang seperti pada *chiffon cake*.





- Siapkan loyang loaf berukuran 20x10x7 cm, beri alas kertas, oles dengan margarin, sisihkan. Panaskan oven pada suhu 170°C. Ayak tepung terigu, baking powder, soda kue, dan kayu manis bubuk. Buat lubang di tengah campuran tepung tersebut.
- Tuang telur kocok dan gula ke dalam lubang tersebut sambil diaduk menggunakan whisk hingga tepung basah, masukkan pula mentega leleh dan diikuti dengan pisang ambon, apel, dan kismis (sisakan apel dan kismis untuk taburan), aduk hingga rata.
- Tuang adonan ke dalam loyang, taburkan sisa apel dan kismis, panggang selama ± 40 menit hingga matang, angkat dan diamkan dalam loyang sampai hangat, baru kemudian dikeluarkan dari loyang. Potong-potong sesudah dingin.

### Daftar Pustaka

- Berenbaum, Rose Levy. Roses Heavenly Cakes. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc, 2009
- 2. Berenbaum, Rose Levy. *The Cake Bible*. New York: Harper-Collins Publishers, Inc, 1988
- 3. Gisslen, Wayne. *Professional Baking*, 5<sup>th</sup> ed. Hoboken: John Wiley and Sons, 2009
- 4. Nimpuno, Diah. Sukses Membuat Aneka Kue, Tanya Jawab dan Resep. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2014
- Stewart, Martha. Martha Stewart's Cakes. New York: Clarkson Potter, 2013

## Tentang Penulis



Diah Nimpuno lahir di Malang tahun 1967, sejak kecil ibu dua orang anak ini mempunyai kegemaran bereksperimen di dapur. Almarhum kedua orang tuanya memiliki banyak koleksi buku masakan baik dari dalam dan luar negeri, inilah awal mula yang membuatnya tertarik pada bidang kuliner. Bahan-bahan asing yang terdapat dalam buku-buku impor sedapat mungkin digantinya dengan bahan-bahan yang mudah di dapat di Indonesia tanpa harus mengurangi citarasa kelezatannya. Hal itulah yang menjadi salah satu ciri khas bukubuku yang ditulisnya, yaitu menggunakan bahan-bahan yang mudah didapat di Indonesia.

Menyelesaikan pendidikan formal sebagai sarjana fisika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Indonesia, tetapi kecintaannya pada bidang kuliner telah membawanya menjadi penulis kuliner. Hingga saat ini sudah belasan buku kuliner telah ditulisnya. Pengetahuan kulinernya terus diasah dengan cara selalu mengikuti perkembangan yang berhubungan dengan dunia kuliner melalui koleksi buku-buku dan berbagai media. Mantap berada di jalur penulisan kuliner, sangat besar keinginannya untuk ikut menyumbangkan pengetahuannya bagi kemajuan dibidang kuliner untuk masyarakat Indonesia.



Pembuatan cake adalah salah satu cabang *baking* yang selalu berkembang sepanjang masa.







Dalam buku ini aneka pembuatan cake diulas secara lengkap baik dari segi teknik pembuatan maupun komposisi bahan, dari metode konvensional hingga metode terbaru, dilengkapi dengan aneka tips sukses membuat cake.







Bagi pemula buku ini dapat menjadi acuan untuk belajar membuat cake, bagi siswa sekolah boga buku ini dapat menjadi referensi untuk memperdalam bidang *pastry-bakery*. Bagi pelaku wirausaha boga, buku ini dapat menjadi inspirasi untuk memproduksi aneka cake yang lebih bervariasi.

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Kompas Gramedia Building Blok I Lantai 5 Jl. Palmerah Barat 29–37 Jakarta 10270 www.gramediapustakautama.com

